



Louannec
14 route de Tréguier
☎ 02 96 23 27 00

Date limite des commandes :
MERCREDI 13 avril



Carte
Pâques
2022



L'apéritif



Pain surprise	44,00 €
Demi pain surprise	26,00 €
Macaron de foie gras, abricot confit.....	1,50 €
Brioche au crabe	1,60 €
Verrines variées	
▪ Concassé de tomates, tapenade au thon.....	2,20 €
▪ Tomate confite, crabe, avocat, émulsion de mangue.....	2,20 €
▪ Foie gras, chutney exotique, crème de cassis	2,20 €
Pièces chaudes (plateau de 12 pièces).....	13,20 €
▪ Mini pizza	
▪ Mini quiche Lorraine	
▪ Roulé saucisse	



Les entrées froides

Foie gras de canard du Sud-Ouest (le kg)	138,50 €
Tiramisu saint jacques et salicorne.....	6,20 €
Panière de saumon fumé vinaigrette de balsamique.....	6,10 €
Maraîchère de tourteau	6,10 €

Les plats « poisson »

- Croustillant de langoustines et son émulsion.....13,20 €
- Cocotte de Saint-Jacques au citron vert..13,90 €
- Duo aux deux poissons façon pot au feu13,40 €

Les plats « viande »

- Tournedos de canette sur son jus.....13,60 €
- Tonnelet d'agneau contisé, jus corsé.....13,50 €
- Épaule d'agneau cuite 24h, effluve d'épices.....13,10 €

Garnitures : légumes de saison et la pomme de terre nouvelle

Les menus

Menu « Cloche de Pâques » à 21,80€



 Panière de saumon fumé vinaigrette de balsamique
 Épaule d'agneau cuite 24h,
 Effluve d'épices
 Légumes de saison
 La pomme de terre nouvelle
 Dessert surprise

Menu « Œuf de Pâques » à 22,50 €



 Maraîchère de tourteau
 Tournedos de canette sur son jus
 Légumes de saison
 La pomme de terre nouvelle
 Royal chocolat

Les viandes et volailles crues

Gigot et épaule Laiton et biberon
Chevreau

Pintade désossée farcie
Cannette désossée farcie pain d'épices et miel

Carré d'agneau cremolata
 Mini gigot en melon beurre d'ail
 Rôti d'agneau beurre de chorizo
 Rôti d'agneau herbes, menthe, tomates confites
 Basquitou (Bayonne, brehis)
 Faux filet façon Rossini
 Faux filet en tournedos
 Côte de bœuf Angus



**AGNEAU
biberon**