



Louannec
14 route de Tréguier
☎ 02 96 23 27 00

Date limite des commandes :
MERCREDI 27 mars 24 midi



Carte
Pâques
2024



L'apéritif



Pain surprise	46,00 €
Demi pain surprise	27,00 €
Macaron de foie gras, abricot confit.....	1,60 €
Briochine au crabe	1,60 €
Verrines variées	
▪ Concassé de tomates, tapenade au thon.....	2,30 €
▪ Tomate confite, crabe, avocat, émulsion de mangue.....	2,30 €
▪ Foie gras, chutney exotique, crème de cassis	2,50 €
Pièces chaudes (plateau de 12 pièces).....	14,50 €
▪ Mini pizza	
▪ Mini quiche Lorraine	
▪ Roulé saucisse	



Les entrées froides

Foie gras de canard du Sud-Ouest (le kg)	168,50 €
Crabe des îles.....	6,50 €
Tartare de saumon gravlax aux agrumes	6,40 €
Terrine de poisson	5,00 €

Les plats « poisson »

- Filet de St Pierre et son émulsion.....14,20 €
- Brochette de Saint-Jacques au citron vert.....14,80 €
- Lotte à l'armoricaine

Les plats « viande »

- Tournedos de magret de canard aromatisé d'épices
- Carré d'agneau et son jus corsé.....
- Épaule d'agneau fondante aux épices et romarin.....

Garnitures : légumes de saison et la pomme de terre nouvelle

Le menu

Menu « Cloche de Pâques » à 24,10€



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 crémolata
Mini gigot en melon beurre d'ail
Rôti d'agneau beurre de chorizo
Rôti d'agneau herbes, menthe, tomates confites
Basquitou (Bayonne, brebis)
Faux filet en tournedos



NOUVEAU : Les agneaux prestiges CARRÉ D'OR

Les confits à réchauffer : épaule, gigot,

**AGNEAU
biberon**