Ouvert le Dimanche Midi
RESTAURANT LE HARAS
Ouvert tous les midis, vendredi et samedi soir / Fermé le Mercredi
Franck & Valérie PLISSONNEAU
41 Rue de Nantes - 44360 St Etienne de Montluc
02 40 86 98 49 - www.restaurant-le-haras.fr

Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

MENU SERVI A PARTIR DE 12 PERSONNES

Menu 29€ TTC

Kir cassis

Cassolette de la mer aux petits légumes

Nem de volaille, crème de saint Marcelin

Médaillon de poisson, feuille de nori, sauce tartare

Salade de chistorra et samoussa à la banane

Escalope de saumon confite à la crème d'ail

Filet de poisson (selon arrivage) au beurre de salicorne

Faux-filet poêlé sauce cinq poivres

Araignée de porc au shitake

Aiguillettes de poulet au romarin

Assiette Panachée De Fromages En Salade

Gâteau nantais

Panacotta aux fruits exotiques

Croustade de brioche aux pommes

Café

VINS : CHARDONNAY blanc - CÔTES DU RHÔNE rouge
A concurrence d'½ BOUT/Pers - (blanc et rouge confondus)

Trou Normand : Glace et alcool de votre choix : 3,20 €

CHOIX DE L'ENTREE ET DU DESSERT IDENTIQUE POUR TOUTES LES PERSONNES
POUR LE PLAT PRINCIPAL : CHOIX IDENTIQUE POUR TOUTES LES PERSONNES
OU SELECTIONNEZ UN MÊME POISSON ET UNE MÊME VIANDE ET DONNEZ NOUS LE NOMBRE DE CHACUN DE CES PLATS

Ouvert le Dimanche Midi
RESTAURANT LE HARAS
Ouvert tous les midis, vendredi et samedi soir / Fermé le Mercredi
Franck & Valérie PLISSONNEAU
41 Rue de Nantes - 44360 St Etienne de Montluc
02 40 86 98 49 - www.restaurant-le-haras.fr

Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

MENU SERVI A PARTIR DE 12 PERSONNES

Menu 32€ TTC

Kir cassis

Burger de sainte maure et poitrine rôtie en salade

Salade de foie gras, royal gala et confiture de figues et raisins

Quenelles de poisson et chair de crabe à la crème de thym

Tartare de betteraves et beignets de crevettes, chantilly au piment d'Espelette

---

Filet de sandre au beurre blanc nantais

Filet de cabillaud au jus d'huitres et yuzu

Filet mignon de porc, sauce vigneronne au thym et à l'estragon

Pièce de bœuf à la fourme d'Ambert

Pressé de gigot d'agneau confit à la provençale

Assiette panachée de fromages en salade

Chiboust au parfum des iles

Profiteroles caramel au beurre salé

Pavé chocolat noisette, spéculoos

Café

VINS : MUSCADET OU SAUVIGNON - SAINT-CHINIAN rouge
A concurrence d' ½ BOUT / PERS (blanc et rouge confondus)

Trou Normand : Glace et alcool de votre choix : 3,20 €

CHOIX DE L'ENTREE ET DU DESSERT IDENTIQUE POUR TOUTES LES PERSONNES
POUR LE PLAT PRINCIPAL : CHOIX IDENTIQUE POUR TOUTES LES PERSONNES
OU SELECTIONNEZ UN MÊME POISSON ET UNE MÊME VIANDE ET DONNEZ NOUS LE NOMBRE DE CHACUN DE CES PLATS

Ouvert le Dimanche Midi
RESTAURANT LE HARAS
Ouvert tous les midis, vendredi et samedi soir / Fermé le Mercredi
Franck & Valérie PLISSONNEAU
41 Rue de Nantes - 44360 St Etienne de Montluc
02 40 86 98 49 - www.restaurant-le-haras.fr

Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

MENU SERVI A PARTIR DE 12 PERSONNES

Menu 33€ TTC

Kir cassis

Cassolette de la mer aux petits légumes

Nem de volaille, crème de saint Marcelin

Médaillon de poisson, feuille de nori, sauce tartare

Salade de chistorra et samoussa à la banane

Escalope de saumon confite à la crème d'ail

Filet de poisson (selon arrivage) au beurre de salicorne

Faux-filet poêlé sauce cinq poivres

Araignée de porc au shitake

Aiguillettes de poulet au romarin

Assiette panachée de fromages en salade

Gâteau nantais

Panacotta aux fruits exotiques

Croustade de brioche aux pommes

Café

VINS : CHARDONNAY blanc - CÔTES DU RHÔNE rouge
A concurrence d'½ BOUT/Pers - (blanc et rouge confondus)

Trou Normand : Glace et alcool de votre choix : 3,20 €

CHOIX DES PLATS IDENTIQUE POUR TOUTES LES PERSONNES DANS CE MENU

Ouvert le Dimanche Midi
RESTAURANT LE HARAS
Ouvert tous les midis, vendredi et samedi soir / Fermé le Mercredi
Franck & Valérie PLISSONNEAU
41 Rue de Nantes - 44360 St Etienne de Montluc
02 40 86 98 49 - www.restaurant-le-haras.fr

Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

MENU SERVI A PARTIR DE 12 PERSONNES

Menu 38€ TTC

Kir cassis

Burger de sainte maure et poitrine rôtie en salade

Salade de foie gras, royal gala et confiture de figues et raisins

Quenelles de poisson et chair de crabe à la crème de thym

Tartare de betteraves et beignets de crevettes, chantilly au piment d'Espelette

---

Filet de sandre au beurre blanc nantais

Filet de cabillaud au jus d'huitres et yuzu

Filet mignon de porc, sauce vigneronne au thym et à l'estragon

Pièce de bœuf à la fourme d'Ambert

Pressé de gigot d'agneau confit à la provençale

Assiette panachée de fromages en salade

Chiboust au parfum des iles

Profiteroles caramel au beurre salé

Pavé chocolat noisette, spéculoos

Café

VINS : MUSCADET OU SAUVIGNON - SAINT-CHINIAN rouge
A concurrence d' ½ BOUT / PERS (blanc et rouge confondus)

Trou Normand : Glace et alcool de votre choix : 3,20 €

CHOIX DES PLATS IDENTIQUE POUR TOUTES LES PERSONNES DANS CE MENU

Ouvert le Dimanche Midi
RESTAURANT LE HARAS
Ouvert tous les midis, vendredi et samedi soir / Fermé le Mercredi
Franck & Valérie PLISSONNEAU
41 Rue de Nantes - 44360 St Etienne de Montluc
02 40 86 98 49 - www.restaurant-le-haras.fr

Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

MENU SERVI A PARTIR DE 12 PERSONNES

Menu 45€ TTC

Kir pétillant ou cocktail

Feuilleté d'escargots et magret fumé à la crème d'ail

Brochette de saint-jacques et gambas sauce coco

Foie gras de canard maison parfumé au Bonnezeaux

Raviole de langoustines et araignée à la citronelle

Filet de saint pierre, beurre blanc nantais

Medaillons de lotte ,serano et parmesan ,sauce curcuma

Pavé de bar à la plancha sauce vanille

Noisette d'agneau poêlée aux pommes et au curry

Pièce de bœuf façon Rossini

Brochette de filets de caille aux morilles

Assiette panachée de fromages en salade

Burger de curé nantais

Bavaroise à l'orange confite et sa feuillantine praline

Tube de tuile, ganache chocolat et bananes caramélisées au rhum

Cornet de fruits frais , mascarpone parfumé au mangalore

Assiette gourmande (3 pièces)

Café

VINS : SAUVIGNON - BORDEAUX
A concurrence d' ½ BOUT / PERS (blanc et rouge confondus)
Trou Normand : Glace et alcool de votre choix : 3,20 €

CHOIX DES PLATS IDENTIQUE POUR TOUTES LES PERSONNES DANS CE MENU