



Sprats à l'huile d'olive / 120g // 7€

Sprats fumés au bois d'aulne / 120g // 7€

Sprats au citron / 120g // 7€

0 A small barcode icon consisting of vertical black bars of varying heights.

Saucisson Cacciatore IGP / 150g // 8€

Terrine de porc noir de Bigorre / 180g // 16€

Tartare d'algues de Saint-Lunaire / 80g // 6€



LA TERRE



Croque-Monsieur tout truffe
(jambon blanc et gouda) // 16€

Mortadella "Regina d'Aspromonte" // 13€

Arancini aux escargots (3 pièces),
beurre persillé et anis sauvage // 11€

Foie gras mi-cuit /80g,
condiment cerise et pain grillé // 17€

LA MER



Assiette de 6 huîtres creuses Cancale n°3,
siphon vinaigre de sarriette // 12€

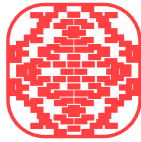
Saumon gravlax à l'aneth, radis Blue Meat
en pickles vodka, gel de bière blanche et
condiment raifort // 13€

Caviar Oscietre Sturia d'Aquitaine /10g,
blinis au sarrasin et crème fermière // 25€

À PARTAGER

♥ Planche sélection du fumoir de Saint-Cast :
saumon, aiglefin, saint-jacques, œuf de truite,
crème fermière et blinis sarrasin // 28€





HÔTEL LE NESSAY

BOULEVARD DU BECHAY – BP 10

35 800 SAINT-BRIAC-SUR-MER

WWW.LENESSAY.COM

CONTACT@LENESSAY.COM TEL : +33 (0)2 99 210 210

 [LE_NESSAY](#)



FAIT MAISON



DU PRODUCTEUR
À L'ASSIETTE



100% SAISON