

LE NESSAY

restaurant

DÎNER AU NESSAY

Du mercredi 13 avril au samedi 16 avril
de 19h00 à 21h30



SUIVEZ-NOUS SUR



ENTRÉES

Ceviche de dorade, leche de tigre, citron confit et coriandre // 17€

Mêlée d'asperges vertes et petits pois frais, ricotta aux feuilles de poivre de Tasmanie, bouillon glacé de cosses // 16€

Pâtes langue d'oiseau liées au beurre froment du Léon, tartare de langoustines et bisque mousseuse // 19€

PLATS

Dos de cabillaud confit au beurre, pommes de terre ratte et beurre fumé et sauce au vin jaune // 32€

Filets de sole sauce Chardonnay*, jeunes céleris confits et pulpe // 38€

* Supplément caviar d'Aquitaine (5 grs) // 10€

Tranches de côte de cochon, petits pois à la française et lardo di Colonnata // 36€

FROMAGES // 14€

Sélection de la fromagerie des Halles à
Dinard

DESSERTS // 14€

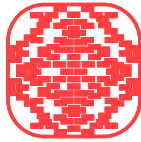
Sélection de desserts de la Pâtisserie du Nessay

A la part : Tarte citron meringuée

Paris Brest

A l'assiette : Mille-feuilles à notre façon

Déclinaison onctueuse de la fève au
chocolat



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
DANS UN RAYON
DE 250KM



100% SAISON