

LE NESSAY



le restaurant

DÎNER AU NESSAY

Du mercredi au samedi

De 19h00 à 21h30



ENTRÉES

Fleur de courgette farcie, écume parmesan, pesto verde // 18€

Tarte briochée, jeunes courgettes, ricotta infusée aux feuilles de figuier et basilic // 18€

Nage de petits pois glacé, amande et pesto // 16€

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

PLATS

Encornet grillé, petits pois et sucrine, jus de volaille // 29€

Turbot de nos côtes bretonnes, pommes de terre nouvelles, crème fermière aux algues // 45€

Tranches de carré de cochon grillées, épinards au beurre noisette, pommes gaufrettes // 38€

FROMAGES // 14€

Sélection de la fromagerie des Halles à Dinard
mesclun de salade de la Ferme du coin

DESSERTS // 14€

Sélection de desserts de la Pâtisserie du Nessay

A la part :

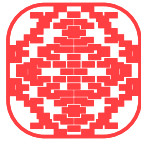
Tarte au citron meringuée

Tarte aux fruits de saison

A l'assiette :

Pavlova aux fruits rouges, crème vanillée

Palet chocolat de Tanzanie et caramel



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