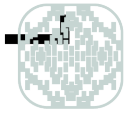


LE NESSAY



le restaurant

DÎNER AU NESSAY

Du mardi au samedi

De 19h00 à 21h30



ENTRÉES

Fleur de courgette, ricotta maison au citron, pralin et amandes fraîches // 18€

Tranches de tomates anciennes parfumées à la livèche, bouillon glacé de tomates et pesto rosso // 17€

Pâtes langue d'oiseau liées au beurre froment du Léon, tartare de langoustines et bisque mousseuse // 20€

PLATS

Thon rouge grillé, tomates et aubergines confites, pesto rosso, pâte d'olives et jus corsé // 30€

Saint-Pierre rôti à la verveine, gnocchis et pulpe d'épinard au beurre noisette // 44€

Côte de bœuf normande maturée, pour 2 personnes, purée de pommes de terre et siphon béarnaise // 110€

FROMAGES // 14€

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

DESSERTS // 14€

Sélection de desserts de la Pâtisserie du Nessay

A la part :

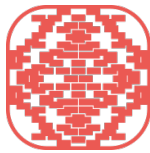
Tarte au citron meringuée

Tarte aux fruits de saison

A l'assiette :

Dessert Cacahuaguahuitl, mousse chocolat, granola et glace au chocolat

Mille-feuille à la vanille, praliné et caramel au beurre salé



RESTAURANT DU NESSAY
BOULEVARD DU BECHAY - BP 10
35800 SAINT-BRIAC-SUR-MER

WWW.LENESSAY.COM

CONTACT@LENESSAY.COM

TEL : +33 (0)2 99 210 210

@LE_NESSAY

