

HOTEL *** AQUILON

Tél 0033 (0)2 51 766 766 - Fax 0033 (0)2 40 53 15 60 - e-mail info@hotelaquilon.com
2, Rue Michel Ange France - Saint-Nazaire Ouest (44600)

Menu Groupe "Tradition" : 16.00€ - (Eau de Source Cristaline à Volonté & Café Compris)

Feuilleté Tiède aux Pointes d'Asperges Sauce Mousseline
Panaché de Terrine de Campagne et de Rillettes Servi Avec Gelée et Condiments
Assiette Printanière Garnie de :

*Tomate, Betteraves, Carottes Râpées, Concombres, Maïs Vinaigrette, Céleri Rémoulade
Terrine de Saumon Fumé, Quartiers de Tomates & Sauce Cocktail*

Dos de Loup de Mer Cuit Vapeur au Beurre Blanc (ou Beurre d'Oseille)

Tranche de Jambon de Vendée Grillée

Longe de Porc Rôtie aux Petits Lardons et Champignons de Paris

Cuisse de Poularde Braisée Sauce Suprême

Pommes Frites Allumettes & Riz aux Oignons ou Cocos aux Lardons

Pomme au Four & Cocos aux Lardons ou Riz aux Oignons

Tranche Napolitaine Chantilly ou Tarte aux Pommes ou Paris Brest Crème Anglaise

Ou Gâteau de Riz au Lait Sauce Caramel



Menu Groupe "Gourmet" à 3 Plats : 19.00€ - Menu Groupe "Prestige" à 4 Plats : 25.00€

(Eau de Source Cristaline à Volonté et Café Compris)

Quenelles des Trois Rillettes de l'Océan

Au Saumon, aux Maquereaux, aux Sardines, Accompagnées de Pain Grillé

Salade de la Mer au Saumon Fumé et Crevettes Roses, Vinaigrette Balsamique

Tartare de Thon au Coulis de Tomates Fraîches et au Coriandre

Terrine de Lapereau Maison aux Pruneaux

Terrine Tiède de Saint-Jacques au Coulis de Crustacés

Salade Niçoise au Thon, Haricots Verts, Œuf Dur, Anchois, Pomme de Terre, Riz Basmati

Cassolette de Crabe Farcie Façon Antillaise

Marbré de Volaille & Blancs de Poireaux, Vinaigrette d'Herbes

Chaud Froid de Tartare de Saumon sur son Mini Blinis au Beurre Ciboulettes

Assiette de Fruits de Mer (Suppl. 12.90€)

(Crabe, 3 Langoustines, Bigorneaux, 3 Crevettes Roses, 2 Huîtres N°4)

Marinade de Saint-Jacques sur une Compotée de Cocos aux Crevettes (Suppl. 5.00€)

Ravioles de Pétoncles et d'Écrevisse au Beurre de Ciboulettes (Suppl. 4.00€)

Salade Gourmande aux Gésiers Confits & Foie Gras Frais de Canard (Suppl. 4.40€)

Escalope de Saumon d'Écosse aux Asperges Blanches

Choucroute de la Mer aux Trois Poissons, Saumon, Loup de Mer, Espadon

Dos de Cabillaud Cuit Vapeur au Beurre Blanc Nantais

Steak d'Espadon à la Plancha Accompagnée de sa Sauce Béarnaise

Suprême de Loup de Mer aux Blancs de Poireaux

Feuilleté de Saint-Jacques aux Légume Croquants & de Gambas Sauce Homardine

Aiguillettes de Pavé de Rumsteck Sauce Bordelaise

Confit de Cuisse de Canard Accompagné de ses Pommes Salardaises

Gigot d'Agneau Rôti aux Herbes de Provence

Cuisse de Lapin Braisé aux Petits Oignons & Lardons Fumés

Tournedos de Dindonneau Braisé et sa Sauce Crémée aux Champignons

Filet Mignon de Porc Rôti à la Graine de Moutarde Ancienne

Émincé de Blanc de Poularde à l'Ancienne

Pavé de Kangourou Mariné et Poêlé Sauce Poivrade

Pané Rôti de Camembert sur Lit de Salades au Noix (Suppl. 2.90€)

Brique Tiède de Curé Nantais sur Mesclun de Salades au Vinaigre de Xérès (Suppl. 3.50€)

Assiette de Brie et de Pont l'Évêque sur Lit de Salades (Suppl. 2.15€)

Vacherin Glacé Crème Anglaise ou Gâteau Marbré au Chocolat & Coulis de Menthe

Tarte Fine Feuilletée aux Pommes ou Choux à la Crème Chantilly

Œufs à la Neige aux Amandes Grillées et Sauce Caramel ou Le Savoureux Clafoutis aux Cerises

Charlotte aux Fruits des Bois Crème Anglaise ou Le Traditionnel Gâteau Forêt Noire

Tarte Normande aux Pommes ou Tiramisu et sa Petite Crème au Café

Crème Renversée au Caramel ou Charlotte aux Poires Chocolat et Crème Anglaise

Omelette Norvégienne Flambée au Cointreau (Suppl. 3.00€)