

Auberge de Réan

Hôtel - Restaurant

Patrick GICQUEL
86, route de Redon - PONT REAN
35170 BRUZ
FRANCE

Tél : +33(0)2.99.42.24.80

e-Mail: auberge.de.rean@wanadoo.fr
Site : www.auberge-de-rean.com

Menus 2024

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous proposer les menus suivants, sur réservation.
Nous sommes à votre disposition pour toute information complémentaire.

Des forfaits boissons sont proposés en fin de liste.

*Les desserts peuvent être remplacés par des gâteaux avec présentation sur socle, scintillants et bougies
(liste en fin de présentation).*

Menu à 33 €

Charlotte de saumon fumé et crevettes à la crème de Xérès
Filet mignon au fromage et poitrine fumée
Beignet de pomme et glace vanille

Menu à 37 €

Cassolette de crustacés aux petits légumes
Filet de canard aux pêches
Tarte chaude aux pommes et glace vanille

Menu à 39 €

Duo de saumon à la crème de Mujol
Panaché de viandes aux champignons et galette de pomme de terre
(Bœuf, filet de canard et filet mignon)
Délice au chocolat et crème anglaise

Menu à 45 €

Foie gras à la confiture de figes et bouquet de salade
Panaché de viandes à l'estragon (bœuf, agneau et filet mignon)
Fondant au pralin et nougatine

Menu à 45 €

Cassolette de pétoncles aux petits légumes
Souris d'agneau à la Provençale et galette de pomme de terre
Croustillant de pomme et coulis de fruits rouges

Menu à 43 €

Nage de Saint-jacques et langoustines aux girolles
Emincé de bœuf à l'échalote confite
Ou Filet de dorade à la fondue de poireaux
Arlequin aux deux chocolats

Menu à 60€

Nage de langoustines aux champignons
Pot au feu de la mer au coulis de langoustines
Demi-pigeon rôti et poire confite au romarin
Dacquoise aux fruits rouges et coulis

Les desserts peuvent être remplacés par des gâteaux avec présentation sur socle, scintillants et bougies

Gâteaux :

- Arlequin aux deux chocolats et coulis de fruits rouges
- Charlottes de fruits
- Opéra
- Omelette norvégienne
- Fraisier
- Framboisier à la nougatine
- Dacquoise aux fruits rouges

Sujets sur gâteau :

Berceau ou Communiant(e) 7€, Mariés 10€.

Nous vous proposons également des forfaits Boissons pour accompagner votre menu :

14 € : Kir ; Chardonnay ; Merlot ; Café

16 € : Kir ; Sauvignon blanc ; Cote de Roussillon ; Café

Menu enfants 12.00 € (Jusqu'à 10 ans)

- Salade de tomates et crevettes Ou Assiette de charcuterie Ou Rosace de melon et jambon cru (selon saison)
- Steak Hachée frites Ou Blanc de volaille, galette de pomme de terre ou pâtes fraîches
- Coupe de glace

La carte des vins et la carte saisonnière des menus agrémenteront votre choix.

Nos tarifs sont nets TTC, et les menus hors boisson.

Toute réservation doit être confirmée par écrit et le montant des arrhes est de 30% du menu par le nombre de personnes.

Ces arrhes seront déduites de votre facture, réglée le jour de votre repas.

Nous restons à votre entière disposition pour toute information complémentaire.

Recevez Madame, Monsieur, nos sincères salutations.

P. GICQUEL