



## Festif

29,00€

### Langoustines

(2,70€)

*Pour se mettre en appétit,  
En raviole, fondue de poireaux et coulis de langoustines*

### Entre Mer et terre

(11,00€)

*Foie, gras Maison chutney d' oignons à la mangue  
Gravlax de saumon à la betterave  
Délice de Saint Jacques et cabillaud façon terrine  
aux asperges vertes  
navette briochée aux céréales*

### Bar

(13,50€)

*son Filet à la crème de vanille  
Royale de carottes jaunes au cumin,  
Mousseline de patate douce*

OU

### Cerf

(13,50€)

*en Pavé à la crème de cèpes  
Pomme de terre paysanne et Poêlée de champignons*

### Chocolat&Caramel

(4,50€)

*Biscuit chocolat aux éclat sde caramel  
Craquant chocolat noir, gelée aux poires  
mousse chocolat noir et mousse Caramel*

## Gourmand

22,50€

### Canard

(8,70€)

*Foie, gras Maison chutney d'oignons à la mangue  
Roulé de magret et d'effiloché, cœur de pomme et pain d'épice  
navette briochée aux céréales*

### Cabillaud

(12,00€)

*Son Dos à la crème d' écrevisse  
Gratin de Panais à la forestière  
Mousseline de patate douce*

OU

### Caille

(12,00€)

*Farcie sauce aux airelles  
Pomme de terre grenaille aux éclat de marrons  
et gratin de panais à la forestière*

### Framboise&Nougat

(4,20€)

*Macaron Framboise et crémeux nougat*



## Saveur

18,00€

### Saumon

(6,70€)

*Roulé aux deux saumons,  
baies roses et citron vert*

### Élan

(9,90€)

*En Sauté aux giroles  
Écrasé de légumes oubliés  
et Grenailles aux éclats de marrons*

### Ananas

(3,40€)

*En Brochette aux fruits exotiques et son crumble noix de coco*

# Pensez à commander

## Les petits lutins

12,00€ Jusqu'à 12 ans

## Assiette Festive

Saumon fumé, Mousson de canard  
Rillettes de thon au fromage frais

## Chapon

Aiguillettes de Chapon sauce suprême  
Écrasé de pomme de terre aux champignons

## Sapin Tout Chocolat

Mousse et génoise au chocolat

### Dates limites:

Mercredi 18 décembre 2019  
pour le 24 et 25 Décembre

Mardi 24 Décembre 2019  
pour le 31 décembre

Attention fermeture exceptionnelle  
le 22 Décembre

### Pour les retraits:

Mardi 24 décembre 2019  
de 11h00 à 16h00

Mercredi 25 Décembre 2019  
de 10h00 à 12h00

Mardi 31 Décembre 2019  
de 11h00 à 16h00

Chaque plat peut être  
commandé individuellement  
(tarifs entre parenthèses)

Pour 7 menus achetés,  
une bouteille de vin  
«sélection du sommelier»  
offerte



Hôtel\*\*\* Restaurant le Pont de Sénard  
le Moulin de Sénard  
85600 Saint Hilaire de Loulay  
Tél: 0251464950  
hotel.senard@free.fr

Le Pont de Sénard



Le 24 décembre,  
le 25 Décembre  
et le 31 Décembre

