

Pensez à commander

Dates limites:

Dimanche 20 décembre 2020
Pour le 24 et 25 Décembre

Jeudi 24 Décembre 2020
Pour le 31 décembre

Pour valider votre commande, celle-ci devra être accompagnée de
30% d'arrhes correspondant au total de la somme.
Attention fermeture exceptionnelle le 23 Décembre

Pour les retraits dans les gestes barrières Covid-19

Jeudi 24 décembre 2020
De 11h00 à 16h00

Vendredi 25 Décembre 2020
De 10h00 à 12h00

Jeudi 31 Décembre 2020
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 Mail: hotel.senard@free.fr



Repas de Fêtes

À emporter

Le 24 décembre, le 25 Décembre
Et le 31 Décembre

Saveur

19,00€

Saumon

(6,80€)

Bûche aux deux saumons
Et petits légumes

Pintade

(9,90€)

En Sauté à la figue
Royale de potimarron
Et Grenailles aux éclats de marrons

Poire & spéculoos

(3,50€)

Sablé spéculoos, mousse fromage
blanc et compotée de poire

Les petits lutins (menu enfant)

12,00€

Assiette Festive

Saumon fumé, Mousson de canard, Rillettes de Crabe

Poulet

Mignonnette farcie à la forestière
Ecrasé de pomme de terre

Boule de Noël au chocolat

Mousse et génoise au chocolat

Festif

28,00€

Noix de Saint-Jacques

(2,70€)

Pour se mettre en appétit,
Sur lit de carotte à l'exotique, crème de vanille

Canard

(11,00€)

Foie, gras Maison chutney d'oignons à la poire,
Pressé de céleri panais, canard confit
Et mousse de marron
Navette briochée aux céréales

Bar

(13,50€)

Filet à la crème d'écrevisses
Flan de poireaux, Mousseline de patate douce

Ou

Bœuf

(13,50€)

Filet en pavé à la crème de Morilles
Pomme de terre paysanne et
Poêlée de légumes forestière

Chocolat & Mandarine

(4,50€)

Biscuit moelleux aux amandes
Craquant chocolat noir et praliné,
Cœur de kumquats, mousse mandarine

Gourmand

22,50€

Crabe

(8,90€)

Farci à la fondue de poireaux

Merlu

(12,00€)

Dos à la crème de coquillage
Royale de potimarron
Mousseline de Panais

Ou

Sanglier

(12,00€)

Filet mignon braisé aux giroles
Pomme caramélisée aux aïelles
Gratin de pomme de terre au foie gras

Mangue, Passion & Cacahuètes

(4,20€)

Esprit macaron cacahuètes, mousseline passion
et cœur de mangue poivrée