



## Menu **D**écouverte du **T**erroir

**25 €**

**6** Huîtres creuses n°3 de la baie de cancale  
6 Oysters from Cancale

**C**roustillant de Canette et son Chèvre Frais Pané  
Crunchy of duckling and coated with breadcrumbs goat cheese

**D**uo de Maquereau de nos Côtes sur petits légumes, vinaigrette au Cidre  
Mackerel with vegetables, cider French dressing

**R**avioles de Langoustines Bretonnes et Son Velouté  
Ravioli of scampi from Brittany with Velouté



**M**édailon de Lotte à l'Armoricaine  
Monkfish in the Armorican

**S**uprême de Canette sur galette de Sarrazin et romarin  
Supreme of Duckling on pancake of sarrazin

**C**arré d'Agneau rôti aux Cocos de Paimpol  
Loin of lamb roasted in the Coco of Paimpol

**F**ilet de Rouget Barbet émulsion aux noix  
Red Mullet with nuts sauce



**M**illefeuille Breton au Rouget de Dol Prime  
Brittany Cake with Apples

**A**ssiette de Fromages du Terroir  
Plate of Cheese

**C**roustillant Aux Pommes et son Caramel  
Apple in Pastry with caramel

**N**ougat Glacé au Miel de L'Abeille du Val d'Ille  
Frozen Nougat with Honey

---

2 place Chateaubriand - 35270 Combourg - Tél. : 02.99.73.05.65 – Fax : 02.99.73.23.34  
E-Mail : [hoteldulac.lmc@orange.fr](mailto:hoteldulac.lmc@orange.fr) – Web : [www.hotel-combourg.com](http://www.hotel-combourg.com)



## Menu **S**aveur et **P**laisir

**36 €**

**F**oie Gras de Canard Maison cuit au Torchon  
Foie Gras home made

**9** Huîtres creuses n°3 de la baie de Cancale au naturel  
9 Oysters from Cancale

**N**oix de st Jacques à l'orange  
Scallops with orange sauce

**R**avioles de Foie Gras au Shi-také  
Foie gras in pasta

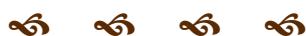


**F**ilet de Bar de Ligne au Beurre d'algues et flan de Topinambour  
Sea bass fillet of Line in the Butter of seaweeds and custard tart of Topinambour

**N**oix de St Jacques à l'Andouille de l'atelier de l'Argoat  
Scallop in the Andouille of the workshop (studio) of Argoat

**F**ilet de Bœuf grillé, aux girolles  
Beef fillet and peppers

**L**e Demi-pigeon de Pierre et Nadia confit au Thym et son escalope de Foie Gras  
Pierre and Nadia's Half-pigeon candies in the Thyme and Foie gras



**S**élection de Fromages du Terroir  
Choice of Cheese



**M**oelleux Chocolat, et son sorbet Citron vert basilic  
Light sweet with chocolate, Lime and basil Sorbet

**C**rème soufflée, citron framboise  
Puffed up cream, lemon raspberry

---

2 place Chateaubriand - 35270 Combourg - Tél. : 02.99.73.05.65 – Fax : 02.99.73.23.34  
E-Mail : [hoteldulac.lmc@orange.fr](mailto:hoteldulac.lmc@orange.fr) – Web : [www.hotel-combourg.com](http://www.hotel-combourg.com)

**MENU ENFANT 8,50 Euros**

Chèvre Frais Pané  
ou  
Rillettes de canette



Suprême de volaille de la ferme

ou

Filet de rouget Barbet



Fromage blanc de la GAEC des P'tit Bois

ou

Croustillant aux Pommes



idée Cadeau !!

Offrez **un Bon Cadeau**  
pour une table, un séjour ...

N'hésitez pas à nous  
contacter pour composer  
un cadeau personnalisé