

# Le Sabot Gourmand

[www.lesabotgourmand-hotel-restaurant.fr](http://www.lesabotgourmand-hotel-restaurant.fr)

Cuisine créative  
de saison



*Nous préférons la qualité à la  
quantité.*

*Nos fournisseurs sont sélectionnés pour leur travail et le respect de  
leurs produits*

*« Quelques produits peuvent être momentanément absents de la carte,  
nous sommes dépendants de la nature et de leur temps de  
préparation. »*

*Mlle Flamon et Mr Carrié*

## Quelques fournisseurs

<i>Ferme de la Sablonnière</i>	<i>(produits laitiers)</i>
<i>L'as des glaces</i>	<i>(artisan glacier)</i>
<i>A.J.M Groupe</i>	<i>(abattoir)</i>
<i>Valrhona France</i>	<i>(chocolat et dérivés)</i>
<i>Cash and Carry Metro France</i>	<i>(épicerie et produits de la mer)</i>
<i>Ferme des Fraux</i>	<i>(légumes et farine)</i>
<i>Muiducci caffè italien</i>	<i>(café)</i>
<i>Thé o dor</i>	<i>(thé et infusion)</i>
<i>Jean-Luc Bouzat</i>	<i>(produits fins d'exception)</i>
<i>Janzé volailles</i>	<i>(volailles)</i>
<i>Compagnons de la Lande</i>	<i>(cerf de Brocéliande)</i>
<i>Le Sabot Hourmand</i>	<i>(création de A à Z)</i>

*Nous remercions chacun d'entre eux pour leur travail et leur exigence.*

## Le Commencement

*Croustillant de pied et jarret de cochon aux herbes fraîches 12 €*

*Tartare de bœuf comme pour madame 14 €*

*Foie gras de canard en double texture, orange sanguine 14 €*

*Bouillon Thai, volaille et radis 9 €*

*Baba au saumon mi-cuit, mousse persil 10 €*

Prix T.T.C services compris

Boissons non comprises

## La Mer

*Sole homardine cousue main, (de père en fils) 21 €*

*Daurade royale, carottes et oignons en court bouillon 15 €*

*Bar sauvage incisé aux langoustines, rôti à l'huile d'olive 19 €*

## La Terre

(Viandes bovines françaises)

*Ris de veau habillé en brisure de truffes (tuber Aestivum) 21 €*

*Crêpinette de caille rôtie au foie gras 15 €*

*Bœuf en croûte de fruits secs torréfiés 17.5 €*

*Poitrine de veau cuite doucement, laquée au jus 13 €*

Prix T.T.C services compris

Boissons non comprises

## La Ferme

*Petit vilain de la ferme et pavé noir au sésame 6 €*

*Tome de la Sablonnière sur pain de campagne et pommes tièdes 5 €*

*Le P.E.M.P.A affinage 1 mois, lait de vache 6 €*

*Fromage frais de la ferme, travaillé aux noix et paletta serrana 6 €*

*Dégustation de tous les fromages (uniquement à la carte) 12 €*

Prix T.T.C services compris

Boissons non comprises

## Les Gourmandises

« merci de commander votre dessert en début de repas »

*Compotée de rhubarbe et pommes gratinées au sabayon 8 €*

*Macarons réglisse et chocolat « tropilia » 11 €*

*Sphère glacée, bi-goût mangue et citron 9 €*

*Millefeuille craquant, ganache chocolat chantilly 9 €*

*Tartare de poires, marinade aux saveurs exotiques 8 €*

*Petit gâteau pépites, cœur orange 11 €*

Prix T.T.C services compris

Boissons non comprises

## L'AMATEUR

*Foie gras de canard en double texture, orange sanguine*

**OU**

*Petit Baba au saumon mi-cuit, graine de moutarde et mousse persil*

---

*Bœuf en croûte de fruits secs torréfiés*

**OU**

*Poisson suivant arrivage des pêcheurs, inspiration du moment*

---

*Choix de fromages dans la carte « la ferme »*

*(à commander en début de repas)*

---

*Choix de desserts dans la carte « les gourmandises »*

*(à commander en début de repas)*

*Menu à 31 € avec le fromage*

*Menu à 28 € sans le fromage*

*Prix I.T.C services compris*

*Boissons non comprises*

## *L'Original*

*Bouillon Thaï, volaille et radis*

*ou*

*Comme une quiche lorraine, nouvel aperçu*

-----

*Poitrine de veau confite et laquée par son jus*

*ou*

*Saumon à l'unilatéral, légumes de saison*

-----

*Le P.E.M.P.A de la Sablonnière*

-----

*Millefeuille choco craquant*

*ou*

*Sphère glacée, mangue et citron*

*Menu à 21 € avec le fromage*

*Menu à 19 € sans le fromage*

*Prix I.T.C services compris*

*Boissons non comprises*

## L'aventure

«Ce menu est servi pour tous les convives d'une même table»

*Menu de 5 plats composé suivant arrivage et inspiration du chef*

- 2 entrées
- plat
- fromage ou avant dessert
- dessert

*Merci de préciser vos allergies et vos  
réticences à la prise de commande.*

*Menu à 40 € par personne*

*Prix T.T.C services compris*

*Boissons non comprises*

# Le Sabot Gourmand

*Retrouvez nos menus en ligne sur*

*[www.lesabotgourmand-hotel-restaurant.fr](http://www.lesabotgourmand-hotel-restaurant.fr)*

*«Menus servis le midi du Mardi au Vendredi»  
(sauf soirs et jours fériés)*

*Formule du jour à 13 €*

*Entrée + plat + dessert (à l'ardoise)*

*Formule du jour à 16 €*

*(Entrée + Plat) ou (Plat + dessert) du « Menu Original »*

*Formule p'tit Tom 12 €*

*voir petite ardoise du moment*