

L'INATTENDU

« Cuisine vivante et de l'Instant »

Menu Littoral 34€ : Entrée, Plat, Dessert.

Menu Littoral 28€ : Entrée, Plat.

Uniquement au Déjeuner du Mardi au Vendredi Midi

(Sauf jours fériés)

Pour L'ensemble de la Table

Entrée

Œuf Parfait, Champignons et Romarin

Plat

Poisson de la Criée, Navets Et Curry Breton

Viande Du Moment, Navets Et Curry Breton

Dessert

Fromage Travaillé + 8.00 €

(A commander au début Du Repas)

Chocolat, Amande et Marjolaine

Prix net en euros taxes et service compris

L'INATTENDU

« Cuisine vivante et de l'Instant »

Menu Balnéaire 52€ : Entrée, Plat, Dessert. Avec Accord Mets & vins +25 € (10 Cl)

Menu Éléance 59 € : Entrée, Poisson, viande, Dessert. Avec Accord Mets & vins +29€ (10 Cl)

Menu Rivage 75 € : En 6 Temps Pour l'ensemble de la Table. Avec Accord Mets & vins + 41€ (10 Cl)

Menu Pimprenelle 36 € : Entrée, Plat ou Plat dessert le Midi du Mardi au Samedi Midi

(Sauf jours fériés)

Menu Enfants 18 € (Sur réservation Jusqu'à 12 Ans)

Entrées

Langoustines, Framboises et Blettes

Magret de Canard, Concombres et Bouillon Thai

Plats

Poisson Nacré de La Criée, Asperges Blanches et Sureau

Filet Mignon de Porc, Petit Pois et Graines de Moutarde

Pigeon, Courgettes, et Feuilles de Figuiier

Desserts

Fromage Travaillé + 8.00

(A commander au début Du Repas)

Fraises, Sapin et Céleri Branche

Rhubarbe, Chocolat Blanc et Rose

Prix net en euros taxes et service compris

L'INATTENDU

« Cuisine vivante et de l'Instant »

Nos Fournisseurs

Olivier Maraicher à Saint Hilaire de Riez *Pour les légumes*

SVRO *Pour la Boucherie et L'épicerie*

Palmiloire *Pour la volaille et l'épicerie Fine*

Le Jardin de Pauline *Pour les fleurs et Plantes Aromatiques*

Valrhona *Pour le Chocolat*

Sucré Salé de Louise *pour le Pain et les Gâches*

Site web : restaurant-l-inattendu.fr

Jours de fermeture hors saison

dimanche et lundi

Jours de fermeture juillet et Aout

Lundi uniquement

12 h 15 - 14 h 00

19 h 15 - 22 H 00

Numéro de téléphone :

02.51.26.98.49.

