



Le S

RESTAURANT

by SPA MARIN

Le S
RESTAURANT

Bienvenue

Le chef Laurent Shieste, son équipe
ainsi que toute l'équipe de Salle sera heureuse de vous recevoir
pour vous faire passer un agréable moment au sein de notre restaurant LE S.

Le S restaurant met en valeur 4 S
Saison - Simplicité - Saveurs – Santé

Nous vous souhaitons de passer une agréable parenthèse gourmande.

L'équipe est à votre entière disposition tout au long du service.

Le S

RESTAURANT

Les formules

Menu du jour 36€

Entrée du jour + Plat du Jour + Dessert du Jour

Formule Fruits de Mer 36€

Plateau de Fruits de Mer & Dessert du Jour

Formule déjeuner 27€

Entrée du Jour-Plat du Jour
ou
Plat du Jour-Dessert du Jour

Les fruits de Mer

Entrées Fruits de Mer & Mayonnaise du Chef

Bol de Bulots	9€
Assiette de Crevettes Roses	9€
Assiettes de Langoustines	12€

Formule Fruits de Mer & Mayonnaise du Chef

Plateau de Fruits de Mer & Dessert du jour	36€
--	-----

Le S

RESTAURANT

La Carte du printemps

Entrées

Entrée du jour	9€
Terrine de Volaille du Chef au Poivre Vert	12€
Salade de Cromesquis de fromages du Vaumadeuc, Magret Fumé	13€
Gravlax de Truite de Bretagne, mayonnaise café, caramel vin rouge estragon	16€
Carpaccio de Veau basse température, Sauce César	14€
Focaccia, Crème Cheese aux Herbes, légumes du Moment 🌿	14€

Plats

Plat du jour	20€
Risotto Champignons, Légumes de Saison 🌿	18€
Parmentier de Canard, Sauce exotique, Curry Breton	21€
Croustillant de Cabillaud de nos côtés, Patate douce rôtie, Sauce Chimichuri	21€
Bavette grillée fumée au foin, Pommes de Terre de Noirmoutier	26€
Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, Galette de Risotto au Yuzu, Asperges et Crème d'asperges	27€

Fromage

Quartet de Fromages affinés par Maître Bordier	12 €
--	------

Desserts

Dessert du jour	7€
Île Flottante au citron Vert, crème de Chocolat au Lait	8€
Tiramisu à la Fève de Tonka, Fraises de Plougastel	9€
Tarte Citron Meringuée	10€