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

Bœuf, Panais et Thé Noir

Plat

******

Poisson de la Criée, Céleri et Estragon

******

Viande Du Moment, Céleri et Estragon

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 Élégance 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

******

Asperges Blanches, Sauge et Oursin

Plats

******

Poisson Nacré de La Criée, Artichaut et Aneth

******

Filet Mignon de Porc, Navets Et Curry Breton

******

Pigeon, Bimis et Ail Des Ours

Desserts

******

Fromage Travaillé + 8.00

(A commander au début Du Repas)

******

Fraises, Coco Et Christe Marine

******

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.

L'Inattendu

Cuisine vivante et de l'instant