

# L'ESPERANCE HOTEL RESTAURANT

21 bd des rochers 35 500 Vitré

TARIFS 2019

Contacts : Sabrina HEISE  
Téléphone : 02/99/75/01/71

**27.00 €**

Cocktail maison biscuits salés  
(et ses feuilletés chauds + 2 €)

---

Salade campagnarde aux lardons

Ou

Filet de lieu noir au beurre blanc  
Sa timbale de riz et sa purée de  
carottes

---

Pintadeau rôti sauce cidre  
Et son accompagnement

---

Assiette de 3 fromages salade  
Ou

Croustillant de brie sur son lit de salade  
(+0.70 €)

---

Duo de Brownie et crème brûlée  
ou

Farandole de desserts (5 mignardises) +1€

**Vins à volonté**

Muscadet/lie  
Bordeaux Normandin  
Café

**29.30 €**

Cocktail maison biscuits salés  
(et ses feuilletés chauds + 2 €)

---

Bouquet de crevettes roses et sa tranche  
de saumon fumé

Ou

Filet de merlu blanc sauce Normande  
Sa timbale de riz et sa purée de carottes

---

Confit de canard sauce orange  
Et son accompagnement

---

Assiette de 3 fromages salade  
Ou

Croustillant de brie sur son lit de salade  
(+0.70 €)

---

Bavarois Framboise et sa crème anglaise  
ou

Farandole de desserts (5 mignardises) +1€

**Vins à volonté**

Sauvignon les Chandelières  
Côtes du Rhône  
Café

**30.60 €**

Cocktail maison biscuits salés  
(et ses feuilletés chauds + 2 €)

---

Cassolette de Fruits de mer sauce safranée

Sa timbale de riz et sa purée de carottes

Ou

Pavé de saumon sauce aneth citronnée  
Sa timbale de riz et sa purée de carottes

---

Gigot d'agneau rôti  
Et son accompagnement

---

Assiette de 3 fromages salade  
Ou

Croustillant de brie sur son lit de salade  
(+0.70 €)

---

Tarte Tatin tiède et sa boule de glace vanille  
ou

Farandole de desserts (5 mignardises) +1€

**Vins à volonté**

Sauvignon les Chandelières  
Bordeaux Château Landereau  
Café





# L'ESPERANCE HOTEL RESTAURANT

**Desserts** : Crème brûlée ; Tarte Tatin ; Profiteroles ; Bavarois Framboise; Fraisier ; Framboisier ; Tiramisu ; île flottante ; Moëlleux au chocolat ; Glace maison ; Verrine citron ; Bavarois poire caramel

**31.60 €**

Cocktail maison biscuits salés  
(et ses feuilletés chauds + 2 €)

Mesclun de gésiers et magret fumé  
aromatisé à la framboise

Ou

Filet de Julienne sauce pain d'épices  
Sa timbale de riz et sa purée de carottes

Quasi de veau au jus de rôti  
Et son accompagnement

Assiette de 3 fromages salade

Ou

Croustillant de brie sur son lit de salade  
(+0.70 €)

Profiteroles au chocolat

Ou

Farandole de desserts (5 mignardises) +1€

## Vins à volonté

Sauvignon les Chandelières  
Bordeaux Château Landereau  
Café

**32.60 €**

Cocktail maison biscuits salés  
(et ses feuilletés chauds + 2 €)

Salade de Pétoncles et magret fumé (+1 €)

Ou

Filet de Lieu jaune sauce poivron rouge et  
chorizo, sa timbale de riz  
et sa purée de carottes

Filet mignon de porc forestier  
Et son accompagnement

Assiette de 3 fromages salade

Ou

Croustillant de brie sur son lit de salade  
(+0.70 €)

Crème Brûlée

Ou

Farandole de desserts (5 mignardises) +1€

## Vins à volonté

Sauvignon les Chandelières  
Bordeaux Château Landereau  
Café

**34.40 €**

Cocktail maison biscuits salés  
(et ses feuilletés chauds + 2 €)

Assiette périgourdine (Foie gras maison,  
gésiers, lardons, salade, tomates, toast)

Ou

Foie gras maison, et sa salade de magret Fumé  
aux agrumes et sa Noix de St jacques (+2 €)

Ou

Dos d'églefin sauce au choix, Sa timbale de  
riz et sa purée de carottes

Magret de canard sauce poivre vert  
Et son accompagnement

Assiette de 3 fromages salade

Ou

Croustillant de brie sur son lit de salade  
(+0.70 €)

Trio de desserts

Ou

Farandole de desserts (5 mignardises) +1€

## Vins à volonté

Sauvignon les Chandelières  
Bordeaux 1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye  
Café



# L'ESPERANCE HOTEL RESTAURANT

Champagne : 35 € / bouteille  
Vouvray : 19.50 € / bouteille  
Soupe à l'oignon : 2.80 € / pers.  
Café chocolat brioche : 2.80 € / pers.  
Pyramide de Macarons : 100 € (80 macarons)  
Trou Normand : 3.20 € / pers.

**37.30 €**

Cocktail maison biscuits salés  
(et ses feuilletés chauds + 2 €)

Croustillant de crevettes à la mangue et Dos  
de Cabillaud sur son lit de risotto au chorizo

Ou

Foie gras maison, et son duo de Noix de St  
Jacques (1 provençale et 1 fondue de  
poireaux) + 1€

Mignon de veau forestier  
Et son accompagnement

Assiette de 3 fromages salade

Ou

Croustillant de brie sur son lit de salade  
(+0.70 €)

Fraisier (selon la saison)

ou

Farandole de desserts (5 mignardises) +1€

## Vins à volonté

Sauvignon les Chandelières  
Bordeaux 1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye  
Café

**40.00 €**

Cocktail maison biscuits salés  
(et ses feuilletés chauds + 2 €)

Brochette de St Jacques au beurre blanc ou à  
la provençale (+ 1€ )

ou

Verrine de crème de champignon, sa  
marmite de Foie gras Maison et sa Noix de St  
Jacques à la provençale

Filet de Biche aux aïelles  
Et son accompagnement

Assiette de 3 fromages salade

Ou

Croustillant de brie sur son lit de salade

Trio de desserts

ou

Farandole de desserts (5 mignardises)

## Vins à volonté

Sauvignon les Chandelières  
Bordeaux Haut Médoc château Lieujean  
Café

**44.50 €**

Cocktail maison biscuits salés  
(et ses feuilletés chauds + 2 €)

Demi-homard flambé au whisky  
Et sa timbale de riz

Ou

Croustillant de lotte sur une julienne de  
mangue vanillée, Foie gras maison et sa  
mini brochette de St jacques au beurre  
blanc

Filet de bœuf sauce bordelaise  
Et son accompagnement

Assiette de 3 fromages salade

Ou

Croustillant de brie sur son lit de salade

Framboisier

ou

Farandole de desserts (5 mignardises)

## Vins à volonté

Sauvignon les Chandelières  
Bordeaux Haut Médoc château Lieujean  
Café