



les tables du soleil

RESTAURANT

Menu

BIENVENUE

AUX *tables du soleil*

Plus qu'un restaurant, les *Tables du Soleil* vous proposent une réelle découverte des saveurs de notre terroir, des produits de la mer jusqu'aux produits de la ferme.



La cuisine de produits frais et d'appellations locales est notre priorité pour vous permettre de consommer différemment et ainsi favoriser le développement des producteurs de notre territoire.

Aux *Tables du Soleil*, vous dégusterez des recettes originales et revisitées, élaborées dans le respect de nos engagements « Citoyenneté, Environnement et Développement Durable », pour vous faire découvrir la cuisine dite alternative.

Tout l'équipe et moi-même vous souhaitons une excellente dégustation.

Michel Sorin, chef cuisinier



Menu Dégustation - 20 €

Entrée

Galette Penn aux sardines

ou Champignons farcis à la Anne de Bretagne

~

Plat

Blanquette de la mer & Ses petits légumes du jour

ou Poulet rôti sauce caramel au beurre salé &
Parmentier à la mode végétarienne avec Pomme fruit

~

Dessert

Fondant au chocolat revisité

ou Far Breton aux fruits de saison

L'assiette de fromage et sa salade verte - 3 €

Menu Moussaillons - 10 €

(jusqu'à 12 ans)

Entrée

Assiette de légumes de saison

~

Plat

Poulet rôti ou Poisson du jour
& Frites maison

~

Dessert

Dessert du jour ou Plaisir laitier

Suggestions de Vins

Accompagner les entrées	Verre	Bouteille
Chardonnay IGP Blanc - <i>Le Moulin de la Touche</i>	2,90 €	9,90 €
Accompagner la Blanquette de la Mer		
Sauvignon gris IGP Blanc - <i>Le Moulin de la Touche</i>	3,50 €	11,90 €
Accompagner le Poulet rôti		
Merlot du Pays de Retz IGP Rouge - <i>Le Moulin de la Touche</i>	3,50 €	11,90 €

Notre partenaire viticulteur

Tous nos vins proviennent du Moulin de la Touche, domaine viticol local à Bourgneuf-en-Retz. Situées à l'ouest du Pays de Retz, au carrefour de la Bretagne et de la Vendée, ses vignes dominent le marais Breton et la baie de Bourgneuf.

www.lemoulindeletouche.com



Produits, Terroir & Label

Provenance des produits

Galettes de blé noir : Trèlières (44) & Morbihan (56)

Sardines : port de pêche de La Turballe (44)

Champignons : Saumur (49)

Crabe : pêché en Mer celtique septentrionale

Filet d'Eglefin : pêché en Atlantique nord-est

Légumes : Préfailles (44)

Poulet : Saint-Père-en-Retz (44)

Curé Nantais : Pornic (44)

Galet de la Loire : Cornillé-les-Caves (49)

Producteurs partenaires

Ferme de la Goguillais, Saint-Père-en-Retz,

Loire-Atlantique • www.lagoguillais.free.fr

Préfailles Services Bio, Préfailles, Loire-Atlantique •

www.prefailleservicesbio.com

Cuisine certifiée « Fait maison » 

Label



« Citoyenneté, Environnement, Développement Durable »

Créé à l'initiative de la Ligue de l'enseignement et reconnu par l'Etat, il est décerné aux centres d'accueil des classes de découvertes, gérés par les fédérations départementales de la Ligue de l'enseignement. Il porte notamment sur les énergies renouvelables, le tri des déchets, la gestion durable du bâtiment ou bien l'implication du tissu local, aussi bien la population que les fournisseurs.