



L'INTER-HOTEL AQUILON



Vous présente ses desserts

Les gourmandises

Assiette de fromages

Fromage blanc, nature ou fruits rouges

Dessert du jour

Fondant froid au chocolat, glace caramel

Nougat glacé « by Aurélie »

Ananas rôti flambé, sauce chocolat

Les glaces et sorbets (3 boules)

(Vanille, café, caramel, rhum-raisins, menthe-chocolat, fraise, cassis, citron vert, pomme verte)

Crème brûlée à l'essence de vanille...

Les coupes glacées

Café Liégeois

(Deux boules café, une boule vanille, expresso, chantilly)

Chocolat Liégeois

(Deux boules chocolat, une boule vanille, chocolat chaud, chantilly)

Dame blanche

(Trois boules vanille, chantilly, coulis de chocolat)

Coupe After-Eight

(Trois boules menthe chocolat, liqueur de menthe, chantilly)

Coupe Antillaise

(Trois boules rhum raisins, rhum, raisins secs, chantilly)

Coupe Colonel

(Trois boules citron vert, vodka, chantilly)

Coupe « Normandy »

(Trois boules pomme, calvados flambé, chantilly)

PRIX NETS

Inter-Hôtel Aquilon



Menu Gourmet





Menu Gourmet 28€

Buffet des entrées à volonté

Entrée du jour à l'ardoise

Charlotte de Saint-Jacques tiède,
nappage de crustacés

Cocotte d'escargots flambés au Pastis

6 huitres de Bretagne sur glace

Plat du Jour de l'ardoise

Cabillaud à la vapeur, beurre blanc à la moutarde

Omelette selon vos goûts

Burger du Chef

Pièce de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel

La scelta di pasta (*voir ci-dessous*)

Au choix parmi les Gourmandises (*voir au dos*)

La scelta di pasta

Vous devrez d'abord choisir votre type de pâtes:

Tagliatelle:



Penne:



Puis votre recette:

Salmone e pomodoro

Duo de saumon et saumon fumé, sauce tomatée

Pollame e funghi

Volaille émincée et crème de champignons

Verdure e pesto

Légumes du Sud et pesto

PRIX NETS



Afin de découvrir l'intégralité de la carte, laissez
vous tenter par nos recettes en supplément:

Foie gras de canard, confiture d'oignons
et fleur de sel de Guérande +3.00€

Saumon fumé en chiffonnade,
crème aux herbes +3.00€

Traditionnelle assiette Terre&Mer,
foie gras et saumon fumé +3.00€

9 huitres de Bretagne sur glace +3.00€

Entrecôte émincée (env. 350g),
sauce foie gras et fleur de sel +4.50€

Noix de Saint-Jacques justes poêlées,
purée truffée +4.50€

Café ou thé gourmand +2.50€

Crème brûlée flambée +2.50€

Coupes glacées (*voir au dos*) +2.50€

Menu Loupiots - 12.50€

Pour les enfants de moins de 12 ans

Salade de tomates ou Buffet des entrées

Jambon blanc ou Steak haché

Frites ou Pâtes

2 Boules de glace et 1 boisson

PRIX NETS