

## Paroles d'Éleveurs :

### Les Bovins de Christian Rolland

Installés dans la commune de St Pierre de Trivisy, Christian Rolland a repris depuis 1999 l'exploitation familiale, troquant l'uniforme de CRS pour les bottes et les balles de paille.

Il élève son cheptel de 70 vaches et 3 taureaux dans le respect de l'environnement et sans ensilage.

Les animaux sont nourris avec de l'herbe, du foin et des céréales produits sur l'exploitation créant une autonomie alimentaire et garantissant une traçabilité irréprochable.

Christian prône un élevage doux, où l'animal prend le temps de se développer, de s'épanouir soit une dizaine d'année pour une vache..

Ce respect du bien être de l'animal et de son rythme naturel, Il se l'impose aussi à lui et a préféré s'associer il y a quelques années pour pouvoir lui aussi profiter pleinement de la vie et de sa famille.



LOUIS  
restaurant

### Les Entrées :

❖ Céleri Rave, estragon, câpres, filets de sardines	18€
❖ Pommes de Terre montée à l'huile d'olive, légumes et salaison	17€
❖ L'entrée du Jour	11€
❖ Soupe à l'oignon, foie gras et truffe servie en croûte (15mn de cuisson)	25€
❖ Ravioles de Homard	27€
❖ Terrine de Foie Gras maison	22€

### Les Plats :

❖ Pavé de Lieu, crème de panais à la truffe	19€
❖ Pavé de Maigre aux champignons	24€
❖ Turbot Portion	27€
❖ Le plat du Jour	15€
❖ Paleron de Bœuf confit et jus corsé	19€
❖ Le Magret de Canard rôti entier	26€
❖ Le filet de Taureau	29€

### Les garnitures

❖ Potée de choux
❖ Les légumes du marché
❖ Purée de patates douces

### Les Desserts :

❖ Les fromages affinés	15€
❖ Le café gourmand	8€
❖ Tarte Tatin	14€
❖ Tuile Caramélisée, mousse à la fève de Tonka et fruits exotiques	15€
❖ Sablé breton, orange et citron, sorbet basilic	14€

### Formule du Midi : 23€

*Servie uniquement le midi sauf Dimanche et jours fériés*

### Entrée du Jour- Plat du Jour- Café Gourmand

Menu élaboré quotidiennement en fonction de la pêche et de nos producteurs

### Menu Découverte : 35€

Céleri Rave, estragon, câpres, filets de sardines

Ou

Pommes de Terre montée à l'huile d'olive, légumes et salaison

Ou

L'entrée du Jour

\*\*\*\*

Pavé de Lieu, crème de panais à la truffe\*

Ou

Paleron de Bœuf confit et jus corsé\*

Ou

Le plat du Jour

\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

\*Garniture au choix (voir la carte)

### Petite Dégustation : 50€

Le Chef compose pour l'ensemble de la table un menu dégustation, en 5 temps, composé **d'un foie gras, d'un poisson, d'une viande, d'un fromage et d'un dessert.**

Accord mets et vins en 4 services : 20€ par personne

### Grande Dégustation : 70€

Le Chef compose pour l'ensemble de la table un menu dégustation en 7 temps.

Accord mets et vins en 6 services : 30€ par personne

### Menus enfants :

Pour les plus grands : 17,50€ (petites portions du menu Découverte)

Pour les Pitchouns : 8€ (viande ou filet de poisson)

Prix nets, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits allergènes, n'hésitez pas à en demander la liste au personnel de salle