



Le Chef de Cuisine, Aurélien Banchereau
Et l'équipe du Mercure Majestic
Vous souhaitent la Bienvenue et « Un bon Appétit » !

*Le Restaurant vous accueille tous les jours
De 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30*

« Plaisir et Gourmandise »

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. »



Nous avons choisi de confectionner toutes nos recettes et préparations selon le Décret N° 2014-797,
Du 11 juillet 2014, relatif à la mention « FAIT MAISON » dans les établissements de restauration commerciale
Ou de vente à emporter de plats préparés ; selon la définition et signalé par le logo suivant :

Nos préparations sont susceptibles de contenir ou d'avoir été en contact avec des éléments éventuellement allergènes.
En plus de nos bouillons et infusions, nous utilisons des jus et fonds de viandes et poissons déshydratés.
Nous vous invitons à nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire.

Menu Majestic 45 €

(Non inclus dans l'offre « Passeport Gourmand »)

*Noix de Saint Jacques juste saisies au lait d'oignon,
Polenta au Potimarron*

Ou

*Foie Gras à la figue confite et Noix de Cajou,
Langouille et jeunes Pousses*

*Bar en filet sur galet, Bouillon iodé à la Verveine,
Légumes de saison*

Ou

*Pavé de Maigre mi-Fumé au beurre de citron confit,
Panais rôti au poivre*

Ou

*Filet de Veau rôti à la « Guéménoise »,
Céleri braisé au jus*

Ou

*Pigeonneau en filets rôtis, et Canard croustillant,
Pomme de Terre grillée à l'Olive*

Paris-La Baule « Terminus » au Caramel salé

Ou

Forêt Noire aux Griottines et Mascarpone Tonka

Prix net Service Compris, hors boissons
Majoration de 15% en room service

 *Produit régional*

 *Plat équilibré*

Pour commencer

*Les « Grignotises »: Bouchées gourmandes qui s'accompagnent agréablement
D'un verre de vin de notre sélection (en supplément) 7.50€*

Huitres Pleine Mer de Bretagne N°3

Les 6 : 14.00€

Les 9 : 21.00€

Les 12 : 28.00€



*Noix de Saint Jacques juste saisies au lait d'oignon,
Polenta au Potimarron*

15.50€

*Foie Gras à la figue confite et Noix de Cajou
Langouille et jeunes Pousses*

16.00€



Bisque de Crustacés, Croûtons frottés à l'Ail et Rouille légère

11.00€



Entrée du jour

9.50€

*Prix net Service Compris, hors boissons
Majoration de 15% en room service*

Les Plats

*Bar en filet sur galet, Bouillon iodé à la Verveine,
Légumes de saison*

26.00€



*Pavé de Maigre mi-Fumé au beurre de citron confit,
Panais rôti au poivre*

25.00€

*Pigeonneau en filets rôtis et Canard croustillant,
Pomme de Terre grillée à l'Olive*

27.50€



*Filet de Veau rôti à la « Guéménoise »,
Céleri braisé au jus*

26.00€



Poisson ou Viande du jour

18.50€

*Prix net Service Compris, hors boissons
Majoration de 15% en room service*

Côté Brasserie

<i>Omelette du Chef, Pommes Grenailles et Salade verte</i>	13.50€
<i>« Linguini » aux Coquillages, Crèmeux d'Echalote au Vin blanc et Légumes</i>	15.50€ (en L) 18.00€ (en XL)
<i>« Linguini » au Pesto d'Épinards et Légumes</i>	13.50€ (en L) 16.00€ (en XL)
<i>Bruschetta à la Mozzarella et Anchois, Jambon Serrano</i>	15.00€

Soucieux de la sécurité alimentaire, nous vous informons conformément au décret Ministériel au 2002-17/12/02,
De l'origine des viandes bovines servies dans notre restaurant.

Naissance
France
Allemagne
Hollande


Elevage
France
Allemagne
Hollande

Abattage
France
Allemagne
Hollande

*Prix net Service Compris, hors boissons
Majoration de 15% en room service*

Les Fromages

Fromages affinés, Confiture « Pomme-Tatin » 9.50€

Curé Nantais comme un Nougat glacé, Pommes au Lambig 9.00€ 

Les Desserts

Paris-La Baule « Terminus » 10.50€ 

Forêt Noire aux Griottines, Mascarpone Tonka 10.50€

Pomme confite au beurre de Gingembre, Sablé de Châtaigne 12.00€ 

Glacé de chocolat blanc à l'huile de coco, Mangue en crumble de Muesli 12.00€

Café Gourmand du Ruban Bleu 11.00€

Dessert du Jour 9.50€

Menu enfant

11.00€ : Deux plats

14.00€ : Trois plats

*Chouquettes et légumes croquants,
Crème fromagère*

Le Poisson du jour aux petits Légumes

Ou

*Nuggets de Poulet
Aux Pommes de terre*

Brownie au Caramel

Ou

Duo de glace

*Prix net Service Compris, hors boissons
Majoration de 15% en room service*