



*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 à 45 €

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

*Gravlax de Cabillaud à la Coriandre,
Pomme au Yuzu et Langoustines grillées*

Ou

*Fumé de Caille saisie aux Algues confites,
Ganache de foie gras au Cajou*

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

Ou

*Rôti de Lotte aux épices douces,
Carottes Confites à l'orange et gingembre*

Ou

*Bœuf du Pays poêlé au jus corsé de Lambig,
Pommes de Terre aux Coques*

Ou

*Cœur de Ris de Veau poêlé à la sarriette,
Céleri au lait Ribot*

Paris-La Baule « Terminus » au Caramel salé

Ou

Feuille à Feuille de chocolat à la framboise

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

 *Produit régional*

 *Plat équilibré*

 *Sans Gluten*

Pour commencer

Les « Grignotises »:

Bouchées gourmandes pour accompagner un verre de vin (en supplément) 7.50€

Huitres Pleine Mer de Bretagne N°3

Les 6 : 14.00€



Les 9 : 21.00€



Les 12 : 28.00€

*Gravlax de Cabillaud à la coriandre,
Pomme au Yuzu et Langoustines grillées*

16.00€



*Fumé de Caille saisie aux Algues confites,
Ganache de foie gras au Cajou*

16.00€



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

12.50€



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*

26.50€



*Rôti de Lotte aux épices douces,
Carottes Confites à l'orange et gingembre*

28.00€



*Bœuf du Pays poêlé au jus corsé de Lambig,
Pommes de Terre aux Coques*

26.50€



*Cœur de Ris de Veau poêlé à la Sarriette,
Céleri au lait ribot*

28.00€



Poisson ou Viande du jour

16.50€

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

Côté Brasserie

<i>Omelette du Chef, Pommes de Terre Grenailles et Salade verte</i>		13.50€
<i>« Linguini » au Saumon et Crémeux d'échalotes au vin blanc, Légumes de saison</i>	15.50€ (en L)	18.50€ (en XL)
<i>« Linguini » au Pesto d'Épinards, Légumes de saison</i>	13.90€ (en L)	16.00€ (en XL)
<i>Burger Feuilleté au Lard grillé et Moutarde, Pommes de Terre Grenailles</i>		15.90€

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, Pain Muesli et Confiture « Pomme-Tatin » 9.50€

Les Desserts

Paris-La Baule « Terminus » 11.00€ 

Feuille à Feuille de chocolat à la framboise 11.00€

Dôme glacé à la Poire et Cardamome, Biscuit Madeleine 12.50€ 

Pomme confite au beurre salé, Sablé Châtaigne 12.50€ 

Café Gourmand du Ruban Bleu 12.00€

Dessert du Jour 9.50€

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

Menu enfant

11.00€ : Deux plats

14.00€ : Trois plats

Chouquettines et légumes croquants, Crème fromagère

Poisson du jour aux petits Légumes

Ou

Burger à la sauce Cocktail, Pommes de Terre Grenailles

Crèmeux au Chocolat et Banane

Ou

Duo de glaces, coulis de Caramel

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