

MB Restaurant

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre établissement.

Nous avons fait le choix de producteurs artisanaux et de partenaires locaux :

Volailles Dublanc, Boucherie Denoual, Ferme de JeanSarthe,

Charcuterie Corynne Dumont, Louis Ospital, Minoterie Dom,

Barajas Primeurs, Ferme Villenave, Larzabal, Fromages de Flore, Mericq,

L'accalmie, Au bon goût provençal, Anchois Roque, Moutarde Fallot, Escargotière Bonvalot

***Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche pour les déjeuners
et du mercredi au samedi pour les diners***

« Menu homard breton à 95 € »

Du mercredi 17 au dimanche 21 Juin 2026

***Menu proposé au déjeuner et au dîner en plus de la carte
(sur commande de préférence)***

Réservations

Par téléphone au 05 58 72 12 02

Par sms 06 65 49 67 07

Par courriel mbrestaurant@orange.fr

Service de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h00

*(Pour recevoir par email la carte du mois,
merci de nous contacter : mbrestaurant@orange.fr)*

Prix nets TVA et taxes incluses

La carte du mois de juin 2026

<i>Plat + fromage ou dessert</i>	41 €
<i>Entrée + plat</i>	47 €
<i>Entrée + plat + fromage ou dessert</i>	53 €
<i>Entrée + plat + fromage + dessert</i>	59 €
<i>Le Menu Découverte, composé de tous les plats suivis du * est servi pour l'ensemble des convives d'une même table (à commander à la réservation)</i>	71 €
<i>Le Menu Déjeuner (entrée + plat + dessert) servi hors dimanche changeant toutes les semaines</i>	31 €

Les entrées

Escalope de foie gras de canard poêlée, cerises rôties au piment d'Espelette, toasts de pain nordique, jus perlé au basilic ()*

Déclinaison de harengs mi-fumés : en mousseline, au naturel et à la flamme, concombres à la menthe, sauce yaourt de brebis au curry madras, tuile de cacahuètes ()*

Joue de porc braisée à la badiane caramélisée à la sauce soja et au sésame, chiffonnade de fenouil à l'aneth, vinaigrette au gingembre

Les plats

Pavé de lieu rôti en croûte de citrons, salade de céréales aux poivrons confits et aux tomates, beurre battu aux algues ()*

Agneau des Pyrénées de 7h au garam massala, à la fleur de thym et aux oignons rouges, aubergines au four, jus de cuisson au poivre de Sichuan ()*

Suprêmes de caille fermière rôtis au moka, les cuisses confites à l'ail doux, pakchoï glacés au romarin, jus de viande à la coriandre

Le fromage et les desserts (à commander en début de repas)

Gratin de Saint-Nectaire aux fraises, au melon et aux graines de carvi, croûtons de pain d'épices ()*

Crumble aux abricots et aux amandes, caramel au beurre salé, glace à la verveine ()*

Moelleux au chocolat amer, compotée de rhubarbe à l'anis vert, sorbet aux framboises ()*

Assortiment de glaces et sorbets maison

Menu Déjeuner à 31 €

Du mercredi 17 au samedi 20 Juin 2026

*Pressé de lapin fermier à l'estragon et aux olives vertes,
sauce façon gribiche, toasts de pain de campagne*

*Croustillant de merlu aux pousses de soja et d'épinards,
carottes glacées aux graines de carvi,
beurre blanc à la laitue de mer*

*Pain perdu de brioche, compotée de nectarines,
glace à la racine de gingembre*

Menu Déjeuner à 31 €

Du mercredi 24 au samedi 27 Juin 2026

*Rillettes de merlan aux herbes, roquette en salade,
toasts au beurre citron*

*Paupiette de veau fermier rôtie aux épices douces,
galette de pommes de terre et betterave rouge,
jus de viande aux câpres non pareilles*

*Biscuit aux framboises, crème au rhum ambré,
glace au bâton de réglisse*

MB Restaurant à la Maison

***Profitez chaque semaine du « menu déjeuner »
en version « à emporter »***

Sur commande par téléphone 05 58 72 12 02

par sms 06 65 49 67 07

par courriel mbrestaurant@orange.fr

Disponible les jours d'ouverture du restaurant

Menu Homard Breton à 95 €

Du Mercredi 17 au Dimanche 21 Juin 2026

*Menu proposé au déjeuner et au dîner
en plus de la carte
(sur commande de préférence)*

*Raviole de homard, bouillon de volaille au céleri branche,
à la citronnelle et à la racine de gingembre*

*Salade de homard,
pommes de terre roseval à la vinaigrette de truffes,
glace à la bisque de homard*

*Queue de homard rôtie au lard fumé,
légumes printaniers glacés à la fleur de thym,
jus corsé de carcasses au bâton de réglisse*

*Tartelette aux fraises marinées au basilic,
crème chiboust à la cardamome,
glace stracciatella*