

OCTOBRE, LE MOIS DU MARRON*

LES MENUS 2019



*MOIS PLUTÔT FESTIF,
ACCOMPAGNÉ DE MUSIQUE TRAD',
PARFUMÉ À LA CHATAIGNE GRILLÉE,
SUR SON LIT DE FRUITS D'AUTOMNE,
ET SON MANÈGE À GRANDE VITESSE.

L'AKÈNE

REDON

Cocktail cidre, crème châtaigne

Galette saucisse aux châtaignes
et confiture d'oignon

Crêpe confiture pomme-châtaigne, chantilly
ou
Boule de glace vanille

Menu proposé à partir du 12 octobre - midi et soir.

16,50 €

L'Akène
10 rue du Jeu de Paume
35600 REDON
02 99 71 25 15

LA CIBOULETTE

PEILLAC

Menu Teillouse

Buffet fraîcheur

OU

Emulsion de panais et andouille grillée

OU

Foie gras de canard du Chef et son chutney

Filet de merlu au beurre blanc

OU

Magret de canard au marron
et son chou rouge au vinaigre de pomme

Croustillant praliné et chocolat

OU

Pana cotta à la framboise

OU

Fromages

23 €

Restaurant La Ciboulette Plaisir et Goût
Patricia Geoffroy Coutant
Le Pont d'Oust - 56220 Peillac - 02 99 71 45 71

RESTAURANT L'ATELIER M

PLESSÉ

Kir cidre et liqueur de châtaignes

Filet mignon séché et crème de châtaignes

Cabillaud rôti, écrasé de pomme de terre
et brisures de châtaignes

Mousse de marron et caramel

**Les vendredis et samedis
du mois d'Octobre - soir**

22,00 €

Restaurant L'Atelier M
4 Rue de la Tahinière
44630 PLESSÉ
06 63 15 12 53

LES GALETTES DE SOLANGE

HALLES DE REDON

LA CHATAILLOUSE :

Galette de blé noir biologique
avec une grosse saucisse artisanale,
sur une fricassée de châtaignes au cidre « maison ».

5 €

CREPE DE L'AUTOMNE :

Crêpe à la farine de châtaigne fourrée à la pomme.

3,50 €

CREPE « MARONNAISE » :

Crêpe à la farine de froment fourrée à la crème de
marron, avec ou sans chocolat.

2,50 €

Vendredi 25 octobre - matin
Samedi 26 et dimanche 27 octobre - toute la journée
Lundi 28 octobre - matin

Les Galettes de Solange
Les Halles de Redon
35600 Redon
06 50 32 25 37

RESTAURANT CHANDOUINEAU

REDON

Elixir à la crème de châtaignes
et ses mises en bouche

Terrine de volaille aux marrons et ses condiments

ou

Escargots du Gwazhell
mitonnée au colombo et marrons

Filet de bar au beurre rouge,
julienne de légumes et ses marrons

ou

Filet de canette à l'orange,
corne de potimarron et marrons à notre façon

Tiramisu à la crème de châtaigne

ou

Moelleux au chocolat,
pépites de marrons confits, crème anglaise

Menu proposé tout le mois d'octobre.
Sauf vendredi soir, dimanche soir et samedi si fermé

31,00 €

Restaurant Chandouineau

1 rue Thiers

35600 REDON

02 99 71 02 04

RESTAURANT LA BOGUE

REDON

Cocktail Bogue :
Poiré, fraise des bois, liqueur de châtaignes

Terrine de volaille aux marrons,
chutney de betteraves rouges

Pesk ha farz d'églefin au lard fumé
et gratiné aux marrons

«Timarron» chocolat laitier
et mascarpone parfumé au rhum

Du 21 au 27 octobre - midi et soir

*Un choix supplémentaire d'entrée, de plat et de dessert
sans marrons sera proposé dans ce menu
sauf le jour de la Teillouse.*

25,00 €

Restaurant La Bogue
3 rue des Etats
35600 REDON
02 99 71 12 95

L'OSMOSE RESTAURANT

REDON

Apéritif offert :

Kir breton à la châtaigne ou cocktail sans alcool

Crèmeux de courge et châtaigne,
boudin blanc et mesclun

Effiloché de cochon aux chataîgnes en croûte,
purée de pomme de terre et petits légumes

Sablé breton, émulsion au chocolat noir,
glace au marron maison et sauce chocolat noir

Boissons non comprises (hors apéritif offert).

Menu unique spécial Teillouse

uniquement le vendredi 25 octobre - midi

le samedi 26 octobre - midi et soir

le dimanche 27 octobre - midi et soir

19,50 €

L'Osmose Restaurant

39 rue des Douves

35600 REDON

02 99 71 13 42

FERME AUBERGE LA MORINAIS

BAINS-SUR-OUST

Pétillant à la châtaigne

Terrine de La Morinais aux marrons, crudités

Poulet rôti et sa farce aux marrons,
pommes de terres au four

Fondant à la châtaigne, crème vanille

Du dimanche 20 au dimanche 27 octobre.

22,00 €

Ferme Auberge La Morinais
Josiane et Nicolas Guerin
35600 BAINS SUR OUST
02 99 72 12 17

RESTAURANT LE POSÉIDON

REDON

Kir de la Bogue ou cocktail sans alcool (offert)

Terrine de volaille aux marrons
ou Salade Hollandaise
ou Croustillant poulet/curry
ou Cassolette océane

Suprême de pintade et sa poêlée Redonnaise
ou Mijoté de veau à la provençale
ou Dos de cabillaud et son accompagnement
ou Galette savoyarde

Royal de la Bogue (choco/marron)
ou Cheesecake « maison » framboise
ou Tarte Belle-Hélène
ou Tiramisu Breton

Samedi 26 - midi et soir
et **dimanche 27 octobre - midi**

Cuisine maison

**18 € à
22,50 €**

Restaurant Le Poséidon
12 rue Notre-Dame
35600 REDON
02 99 08 05 76

CUISINE ET GOURMANDISE

ST-JEAN-LA-POTERIE

Terrine de volaille à la châtaigne du pays de Redon

Fricassée à la châtaigne du Pays de Redon
et aux petits légumes bio de nos maraîchers,
cuisinée au cidre et vinaigre de cidre

Suprême de pintade farci à la châtaigne
du pays de Redon

Nos suggestions sucrées :

Verrine «la Teillouse» ; crème de nougat et crème de
châtaigne du Pays de Redon, pomme bio, craquant
noisettes et amandes.

Eclair Gourmand : pomme, crème de châtaigne
du Pays de Redon, caramel au crumble de blé noir

Guimauves au miel de châtaignier

Mi-cuit à la crème de châtaignes du Pays de Redon

*Nous travaillons avec Christophe Royer de Cournon, producteur
de châtaignes et blé noir, ainsi que des producteurs locaux et bio.
Retrouvez notre Fricassé à la châtaigne au nouveau restaurant
« C'Joliment Bon », au 11 Grande Rue, Redon,
le samedi de la foire Teillouse*

Tout le mois d'Octobre, jusqu'à la fin de l'hiver.

CUISINE ET GOURMANDISES
Stéphanie et Florent CHENEAU
TRAITEUR - ST JEAN LA POTERIE
02 99 71 30 46

LA TAVARN DES KORRIGANS

REDON

Kir cassis

Kig Ha Farz
(pot au feu breton)

Mousse au chocolat aux éclats de châtaignes

Vendredi 25 octobre - Soir
Samedi 26 octobre - Midi et soir

25,00 €

La Tavarn Des Korrigans
18 rue Saint-Michel
35600 REDON
09 86 36 03 91

PATATES ET COMPAGNIE

REDON

Menu Spécial Teillouse

Rillettes à tartiner (*offert*)

Rôti de veau farci parfumé aux marrons,
et son jus infusé au romarin

Accompagnés d'une pomme de terre au four

Moelleux au chocolat et crème de marrons
accompagnés d'un caramel au beurre salé

Du mardi 22 au samedi 26 octobre - midi et soir
Dimanche 27 octobre - midi

18,50 €

Patates et compagnie

5 Quai J. Bart

35600 REDON

02 99 72 28 83

LE COSY BAR

REDON

Kir à la châtaigne et ses amuses bouches

Chevreuil sauce Grand veneur et sa garniture
(champignons, frites)

Verrine aux 3 saveurs
(crème vanille, framboise et crème de marron)

*Durant tout le mois d'octobre nous proposerons :
Terrine de marrons sur nos planches apéro,
kir à la chataigne et dessert au marron (le midi).*

Samedi 26 et dimanche 27 Octobre 2019
Réservation obligatoire - midi et soir

18,50 €

Le Cosy bar
10 Rue des Douves
35600 REDON
09 87 35 90 07

C' JOLIMENT BON

REDON

Apéritif offert

Fricassée à la châtaigne du Pays de Redon
et aux petits légumes bio de nos maraîchers,
cuisinée au cidre et vinaigre de cidre*

Dessert maison de saison

**Traiteur partenaire : Cuisine et gourmandise,
18 Rue de la Mairie, 56350 Saint-Jean-la-Poterie
02 99 71 30 46*

**1 jour par semaine au mois d'octobre
et le samedi de la Teillouse**

C' Joliment Bon
11 Grande Rue
35600 REDON

LA MINOTERIE

REDON

Foie gras de canard «maison» confiture de figues
et ses toasts

ou

Tartare de saumon, basilic et condiments.

ou

Cassolette de Saint-Jacques aux poireaux
et champignons.

Entrecôte «VBF» sauce poivre et frites maison.

ou

Filet de merlu et son beurre Nantais.

ou

Filet de canard au poivre.

Salade de fruits frais

ou

Fondant au chocolat et glace vanille

ou

Fondant aux marrons coulis de fruits rouges
et glace vanille.

ou

Coupe colonel.

22 €

Formule Minotier : entrée + plat *ou* plat + dessert

27 €

Formule Kozy : entrée + plat + dessert

**Vendredi 25, samedi 26
et dimanche 27 octobre**
Midi et soir

La Minoterie
25 Quai Surcouf
35600 Redon
02 99 71 01 01

LA CUILLÈRE EN BOIS

REDON

Terrine du Chef aux Châtaignes
ou Feuilleté de fruits de mer
ou Tartare de saumon avec toasts

Poisson du marché au beurre blanc maison
ou Andouillette de canard grillée
ou Suprême de poulet aux châtaignes

Tarte aux pommes
et son caramel au beurre salé maison
ou Mousse au chocolat
ou Crème brûlée à la crème de marron

Vendredi 25 Octobre - soir
Samedi 26 - midi
Dimanche 27 - midi

19,50 €

La Cuillère en Bois
33 Rue des Douves
35600 REDON
02 99 72 37 65

AU MOIS D'OCTOBRE,
LES RESTAURATEURS
DU PAYS DE REDON
VOUS PROPOSENT
DES MENUS SPÉCIAUX !

APPELEZ-LES
POUR RÉSERVER !



Opération réalisée par les restaurateurs
du Pays de Redon et coordonnée par

l'Office de Tourisme du Pays de Redon
02 99 71 06 04

www.tourisme-pays-redon.com