

OCTOBRE,
LE MOIS DU MARRON*

Les Menus 2018



*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.

LE CINÉ CAFÉ

REDON

Du lundi 8 octobre au dimanche 21 octobre :

Entrée : Gaufre salée

*(carottes, farine de châtaignes et mimolette)
accompagnée d'une crème ciboulette
et de feuilles de mesclun.*

Plat : Feuille de chou farci aux fruits d'automne,
sauce crémeuse au cidre et dés de courge rôtis.

Dessert : Mont-Blanc

*(meringue, glace vanille de la ferme de la Grande Fontaine (35)
crème de marrons et chantilly)*

Du lundi 22 octobre au dimanche 28 octobre :

Entrée : Velouté de potimarron et marrons.

Plat : Burger

*(Pain brioché à la farine de châtaigne, galette de butternut
et éclats de marrons, bleu d'Auvergne, duxelle de champignons
et crudités) servit avec des pommes de terre sautées.*

Dessert : Pancakes à la farine de châtaignes,
sirop d'érable et sorbet coing
de la ferme de la Grande Fontaine (35).

**entrée + plat
ou plat + dessert**

14,50 €

**entrée + plat
+ dessert**

17,50 €

Ciné Manivel
12 quai Jean Bart
35 600 Redon
02 99 72 28 20

**Kir breton offert
avec ces formules.**

**Menu labellisé bio
et produits majoritairement
locaux.**

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 10 octobre - midi et soir.

14,90 €

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

LA CIBOULETTE

PEILLAC

Le Peillac

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

LA CUILLÈRE EN BOIS

REDON

Terrine du Chef aux châtaignes

ou

Quiche montagnarde

ou

Tartare de saumon avec toast

Poisson du marché au beurre blanc maison

ou

Suprême de poulet aux châtaignes

ou

Civet de cerf sauce grand veneur

Tarte aux pommes

et son caramel au beurre salé maison

ou

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

ou

Crème brulée à la crème de marron

Vendredi 26 octobre - midi

Samedi 27 octobre - midi et soir

Dimanche 28 octobre - midi

19,50 €

Restaurant La Cuillère en Bois

33 Rue des Douves

35600 REDON

02 99 72 37 65

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.

4,50 €

LA CREPE DE FROMENT :

Crêpe fourrée chocolat et crème de marron
ou pom' caramel.

2,50 €

Vendredi 26 octobre - matin
Samedi 27 et dimanche 28 octobre - toute la journée
Lundi 29 octobre - matin

Les Galettes de Solange
Les Halles de Redon
35600 Redon
02 99 71 06 04

RESTAURANT CHANDOUINEAU

REDON

Elixir à la crème de châtaignes

Mises en bouche

Mifonnée d'escargots et châtaignes au curry
ou
Terrine de volaille aux marrons et ses condiments

Pavé de cabillaud, éclats de châtaignes,
coulis de crustacés
ou
Canon de joue de bœuf à la Bourguignonne,
légumes de saison

Délice aux marrons
ou
Moelleux au chocolat,
crème anglaise à la châtaigne

Menu proposé tout le mois d'octobre.

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

Kig ha farz de blé noir et merlan gratiné aux marrons

Cabosse de chocolat aux marrons
et fruits d'automne

Menu proposé tout le mois d'octobre

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, poitrine de porc confite
et éclats de châtaignes sautées au beurre
Mesclun

Médaille de poulet farci aux éclats de châtaignes,
mouseline de pomme de terre,
petits légumes du moment, jus de viande lié

Sablé breton, mousse marron, compotée de pommes,
sauce caramel au beurre salé et sorbet poire maison

Boissons non comprises (hors apéritif offert).

**Menu proposé le vendredi 26 octobre au dîner,
le samedi 27 octobre et le dimanche 28 octobre.**

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 21 au dimanche 28 octobre.

22,00 €

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

PIZZERIA BELLA VITA

REDON

Kir à la crème de marron

ou

Diabolo châtaigne

Pizza Teillouse aux marrons

*(Coulis de tomates, mozzarella, origan, andouille de Guémené,
oignons rouges, marrons, crème fraîche, miel)*

ou

Risotto de poulet et sa crème de marrons

Café ou Thé Gourmand

ou

Dessert maison

19,90 €

Pizzeria Bella Vita
11 rue Victor Hugo
35600 REDON
02 99 72 38 66

RESTAURANT LE POSÉIDON

REDON

Kir breton de la Bogue

Terrine de pintade aux marrons
ou Salade accras de volaille/ brisures de châtaignes
ou Roulés de sarrasin au thon
ou Cassolette de la mer

Roti de veau et sa poêlée Redonnaise
ou Estouffade de bœuf à l'ancienne
ou Filet de saumon grillé et son accompagnement
ou Galette savoyarde

Tarte de la Bogue (choco/marron)
ou Charlotte poire/chocolat
ou Baba au rhum et ses fruits
ou Tiramisu pomme/caramel

Samedi 27 et dimanche 28 octobre - midi et soir

21,50 €

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 de pays cuisinée au cidre,
aux petits légumes bio de nos maraîchers
et châtaignes du pays de Redon

Suprême de pintade farci aux trompettes de la mort
et châtaignes du pays de Redon

Nous proposons aussi des douceurs :

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

Guimauves au miel de châtaignier

Verrine de la Teillouse (pommes, châtaignes...)

Eclair revisité façon tatin aux pommes, châtaignes
et caramel à la fleur de sel de Guérande

Et ce n'est pas tout :

Vente de châtaignes précuites sous vide

Nous sommes fiers de dire que nos châtaignes proviennent du Pays de Redon! En effet nous travaillons avec un producteur local qui a su mettre en valeur et travailler les châtaignes de notre région.

A partir de la Teillouse nous serons donc en mesure de proposer à la vente, la crème de marrons en pots et châtaignes sous vide pour la cuisine, un vrai régal, et un goût particulier que l'on reconnaît.

CUISINE ET GOURMANDISES

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

LE COSY

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 châtaigne et dessert au marron le midi.

Menu proposé le samedi 27 octobre 2018
avec inscription obligatoire pour la réservation
(midi et soir) jusqu'au 20 octobre 2018.

17,80 €

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

LA TAVARN DES KORRIGANS

REDON

Kir cassis

Kig Ha Farz
(pot au feu breton)

Mousse au chocolat aux éclats de châtaignes

Uniquement le **samedi 27 octobre.**

25,00 €

La Tavarn Des Korrigans
18 rue Saint-Michel
35600 REDON
09 86 36 01 91

PATATES ET COMPAGNIE

REDON

Menu Spécial Teillouse

Rillettes à tartiner (*offert*)

Crousti de pintade fermier parfumé aux marrons,
monté sur un disque de pâte feuilletée
à la crème de marrons, infusé au jus de romarin

Accompagnés d'une pomme de terre au four

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

18,50 €

Patates et compagnie
Quai J. Bart
35600 REDON
02 99 72 28 83

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