



PAYS DE REDON
TOURISME

MENUS & SPÉCIALITÉS

LE TERROIR DU PAYS DE REDON

Découvrez les trésors
gourmands des
restaurateurs du pays
de Redon

proches
par nature



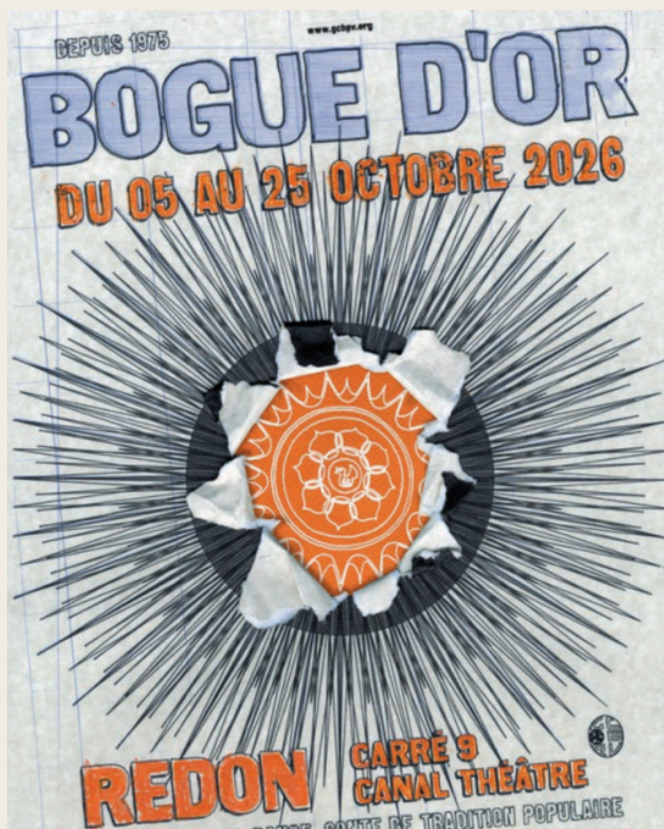


L'OFFICE DE TOURISME PROCHE DE VOUS

Nous venons à votre rencontre au festival de la
Bogue d'Or à Redon !



**DIMANCHE 25
OCTOBRE**



Retreouvez tout le
programme de la Bogue
2026 dans nos Offices de
Tourisme !



*proches
par nature*



ALLONS CHEZ NATH
REDON



MENU TEILLOUSE 29,90€

Amuse bouche

La Fricassée d'Escargot,
crèmeux de Châtaigne, Lardons, Champignons
ou

La cassolette de Fruits de Mer, Petits Légumes
Noix de Coco, Citron vert

Le Poisson retour de Pêche aux Girolles
ou

Le Cochon cuit doucement
Poêlée de Châtaigne, Crème d'échalote Porto Gingembre

Le Moelleux Châtaigne,
Verrine Poire rôtie à la Vanille
ou

La Panacotta,
Marmelade Exotique Mangue Ananas

**MENU UNIQUE du vendredi soir
au dimanche midi**
Réservation au 02 99 71 15 42
ou sur pra593@aol.com



RESTAURANT LE POSÉIDON
REDON



MENU « fête de la Bogue » de 24 € à 29 €

Kir à la crème de châtaigne ou cocktail sans alcool

Terrine de volaille aux marrons

ou

Cassiolette de la mer

ou

Salade croustillants poulet curry

Filet de saumon crème d'oseille et ses légumes

ou

Mijoté de boeuf et son accompagnement

ou

Confit de canard sauce poivre vert et sa poêlée redonnaise

ou

Galette savoyarde

crème brûlée châtaigne

ou

Verrine de fruits frais

ou

Tiramisu poire chocolat

ou

Profiterolles vanille sauce chocolat

ou

Tarte crumble pommes rhubarbe

Menu servi le :

Samedi midi 24 octobre : 1er service à 11h30/11h45

2ème service à 13h30

et samedi soir à partir de 19 h

Dimanche 25 octobre à partir de 12 h



RESTAURANT LE REVIENZ'Y
REDON



MENU à 32 €

une alternative végétarienne sera proposée.
La châtaigne locale utilisée vient de la ferme des écureuils.

Cocktail spécial Teillouse avec ou sans alcool
accompagné de sa mise en bouche.

Velouté patate douce, châtaignes, Comté - fromage frais,
ciboulette - brisure de châtaignes et sarrasin soufflé.

Dos de cabillaud - croûte de châtaignes - mousseline
potimarron et châtaigne - poêlée automnale à la châtaigne.

Alternative végétarienne : blinis de sarrasin - houmous de
châtaignes - mâche, abricots secs, noix et croûtons de
focaccia.

Moelleux de Madeleine - namelaka châtaignes - caramel au
beurre salé, sarrasin soufflé, brisure de châtaignes - glace
maison châtaigne et vanille Bourbon.

Menu servi le :
Vendredi soir, samedi midi, samedi soir
et dimanche midi du week-end de la Teillouse



RESTAURANT LA MORINAIS

REDON



Menu 34€

Mise en Bouche

Conti à la châtaigne et aux lentilles beluga
de chez Fabien Gicquel

Parfait de foie de volaille, Condiment échalote
et pickles de cerise jaune

Volaille Coucou de Rennes farcie et rôtie, potimarron et
châtaignes à la sauge, crème de courge et châtaignes au
beurre noisette, chou kale, jus aceto balsamico

Assiette de 3 fromages du Pays de Redon,
Chutney d'automne (sup 7€)

Tiramisu à la châtaigne, thé matcha et sirop de fleurs de
châtaignier

Tous les produits sont issus de l'agriculture biologique.
Légumes, volailles et châtaignes de la ferme.

Du jeudi 22 octobre au dimanche 25 octobre.

Uniquement à la réservation.

**Prévenir si régime spécial, allergie, ou
particularité alimentaire.**



7 expériences à vivre **cet automne en Pays de Redon**



- ☐ Déguster des produits locaux
d'automne, à base de châtaigne
- ☐ Se promener dans les nombreux
sites naturels qui commencent à rougeoyer
- ☐ Faire la fête
à la Bogue d'Or et la Foire Teillouse
- ☐ Admirer les
magnifiques couchers de soleil
- ☐ Arpenter les nombreux
sentiers de randonnée
- ☐ S'offrir un dernier moment
en terrasse
- ☐ (Re) découvrir
nos beaux villages





Place de la République, 35600 Redon
02 99 71 06 04
accueil@tourisme-pays-de-redon.com



Maison Mégalithes & Landes
10 allée des Cerisiers, 35 550 Saint-Just
02 99 72 36 53
mml@tourisme-pays-redon.com



Office de tourisme de Guéméné-Penfao
1 rue de Beslé, 44 290 Guéméné-Penfao
02 40 79 30 83
guemene-penfao@tourisme-pays-redon.com

proches
par nature



[@destinationpaysderedon](https://www.instagram.com/destinationpaysderedon)