

## Entrées

... Huîtres Creuses n°4 de la Baie de Cancale

Par 6 : 14€ · Par 8 : 19€ · Par 12 : 27€

... Huîtres spéciales 007 de Cancale

Par 6 : 16€ · Par 8 : 21€ · Par 12 : 31€

... Carpaccio de Saint-Jacques bien locales marinées à l'orange sanguine,  
Fleur d'hibiscus, fraîcheur de lentilles corails: 26€

... Foie gras Breton infusé à la truffe en croûte de graines,  
Relevé au Sarrawak, adouci au Coing : 25€

... Ravioles de Homard Breton, fumet crémé au vinaigre d'estragon : 34€

... Empanadas de maquereau de petit bateau et noix de veau fumé, origan : 19€

## Plats

... Raie pochée au court-bouillon, comme un parmentier,  
fine pulpe de patate douce : 29€

... La Pêche Noble de nos Côtes : 39€

... Les Saint-Jacques juste saisies, hollandaise au paprika : 35€

... Le Homard Bleu décortiqué par nos soins servi en 3 façons : 69€

La caille de Chanteloup entièrement désossé puis farcie à l'ail confit : 38€

... Conchiglioni farçis à l'épaule de cochon braisée,  
Gratinés à la tomme de tonton de Saint-Auvieu : 27€

... Le Homard Bleu rôti, flambé au rhum Homard,  
écrasé de pomme-de-terre : 69€

... Les Ormeaux sauvages de notre Baie,  
émincés puis snackés à l'huile d'ail : 49€

## Desserts & Fromages

... Le Duo Citron – Sésames comme une tartelette : 12€

... Le Baba autour des agrumes et baies, Timut et Sechuan : 12€

... Choux craquelins comme des profiteroles, vanille de Madagascar, chocolat : 13€

... Finger chocolat-banane : 12€

... Les fromages au lait cru, mesclun bio de Dol : 15€

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

La Carte