

ENTRÉES

... Les Huîtres Cancalaises creuses n°4 au vinaigre maison de fraises d'ici,
Sarrasin, Cake échalottes, citron

... Margate Cancalaise prise dans un fumet Sarawak,
Mousse tartare aux salicornes et wakamé

PLATS

... Moules de la Baie décortiquées par nos soins façon marinière,
Spaghettis à l'encre de seiche, nage de homard,
Caviar de petit pois, estragon

... Tranche de rôti d'échine gratinée
En croûte de moutarde ancienne et curcuma,
Trio de patates, oignon rôti

... Cabillaud en deux façons en crumble sarrasin, citron
Coulis d'asperges et mini ratatouille rafraîchit au gingembre
(Supplément 12€)

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... Le Baba au rhum imbibé à la rhubarbe et séchouan

... Cake citron, basilic

Changey 38€

ENTRÉES

... *Truite de Mer Bretonne en gravlax à la fenouillette et curry,
Croustillant à l'encre de seiche, mousse curry marin*

... *Foie gras Breton à l'abricot et romarin relevé à l'Espelette,
Craquelin de la baie aillé*

... *Ravioles de Homard Breton à l'encre de seiche, tombée de pleurotes à l'ail confit,
Fumet crémé au vinaigre d'estragon
(Supplément 12 €)*

... *Déclinaison d'huîtres spéciales creuses 007 affinées en Rance,
Et n°4 marinées au vinaigre maison de fraises d'ici et sarrasin*

PLATS

... *Cabillaud en deux façons, en crumble sarrasin, citron
Coulis d'asperges et mini ratatouilles rafraîchit au gingembre*

... *Surprise de Bœuf confite pendant 7 heures à l'origan,
Pulpe de patate douce gratinée à l'ail des Ours des Bords de Rance*

... *La Pêche Noble de nos Côtes
(Supplément 12 €)*

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... *Le Baba au rhum imbibé à la rhubarbe et séchouan*

... *Cake citron, basilic*

... *Macaron chocolat et framboise*

... *Gourmandises aux fraises et pistache*

... *Les fromages au lait cru affinés, mesclun bio de Dol*

56€
Jersey

ENTRÉES

... Truite de Mer Bretonne en gravlax à la fenouillette et curry,
Croustillant à l'encre de seiche, mousse curry marin

... Foie gras Breton à l'abricot et romarin relevé à l'Espelette,
Craquelin de la baie aillé

... Déclinaison d'huîtres spéciales creuses 007 affinées en Rance,
Et n°4 Cancalaises marinées au vinaigre de fraise d'ici et sarrasin

TROU NORMAND

Le Trou Normand arrosé par un Breton
(Pomme, Malorbum au Homard)

PLAT

... Le Homard Bleu décortiqué par nos soins, en déclinaison :

*Ravioles à l'encre de seiche,

*Fine mousseline de Homard à l'estragon,

*Prairie farcie au corail et bisque de Homard

... Les Ormeaux sauvages de notre baie,
émincés puis snackés à l'huile d'ail

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... Le Baba au rhum imbibé à la rhubarbe et séchouan

... Cake citron, basilic

... Macaron chocolat et framboise

... Gourmandises aux fraises et pistache

... Les fromages au lait cru affinés, mesclun bio de Dol

Guerneseys
92 €