

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€

... Truite de Mer Bretonne en gravlax à la fenouillette et coriandre,
Croustillant à l'encre de seiche : 26€

... Foie gras Breton à l'abricot et romarin relevé à l'Espelette, Craquelins de la baie aillés : 25€

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

... Margate Cancalaise prise en gelée dans un fumet au Timut,
Mousse tartare aux salicornes et wakamé : 19€

Plats

... Moules de la Baie décortiquées par nos soins façon marinière,
Spaghettis à l'encre de seiche, nage de homard : 29€

... La Pêche Noble de nos Côtes : 39€

... Cabillaud en deux façons en crumble sarrasin, Huile Tagetes-citron
Mini ratatouille fraîche au gingembre : 35€

... Le Homard Bleu décortiqué par nos soins servi en 3 façons : 76€

... Surprise de bœuf confit pendant 7 heures à l'origan
Pulpe de patate douce gratinée à l'ail des Ours des Bords de Rance : 32€

... Tranche de rôti d'échine gratinée en croûte de moutarde ancienne et curcuma,
Duo de patates, oignon rôti : 27€

... Le Homard Bleu rôti, flambé au rhum Homard,
écrasé de pomme-de-terre : 76€

Desserts & Fromages

... Cake citron, basilic : 12€

... Baba au rhum, raisin : 12€

... Fraîcheur fraises, rhubarbe et hibiscus : 13€

... Macaron chocolat et framboise : 12€

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