

# Chausey 35€

## ENTRÉES

... Les Huîtres Cancalaises creuses n°4 au vinaigre maison de pomme et sarrazin,  
Cake échalotte, citron

\*\*\*

... Les Bulots AOP de Granville décortiqués puis panés aux algues d'en face,  
Condiment Butternut et mousse Marine

## PLAT

... Pavé de Merlu de nos côtes, snacké,  
Marinière de coques, fine polenta au chorizo,  
Bisque de Homard

\*\*\*

... Poitrine de cochon confite au Carvi puis gratinée,  
Sauce fromagère, oignon d'ici rôti, noix de pécan torréfiée

\*\*\*

... Les Saint-Jacques de l'Armement Tilly juste snackées,  
Sauce Hollandaise à l'estragon,  
Jeune poireau fondant, grenailles de la Gouesnière  
(Supplément : 10€)

## DESSERT

(Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas)

... Le Baba P'hum

... Sablé Breton : caramel au beurre salé et citron

## Le Retour du Marché

(Communiqué par notre équipe à la voix, au déjeuner en semaine du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée, plat, dessert : 28€

Entrée, plat

Ou

plat, dessert : 25€

# Jersey

53€

## ENTRÉES

... Carpaccio de Saint-Jacques armement Tilly aux agrumes, mousse de barde, fenouillette,  
Vermicelle de riz en cannelloni, sésame noir

\*\*\*

... Galantine croustillante maison de canard,  
Mousse de foie gras et magret séché au Kampot rouge

\*\*\*

... Raviole de Homard Breton à l'encre de seiche, tombée de pleurotes à l'ail confit,  
Fumet de Saint-Jacques au vinaigre de fenouillette

(Supplément 12 €)

\*\*\*

... Déclinaison d'huîtres spéciales creuses 007 affinées en Rance,  
Et n°4 marinées au vinaigre maison de pomme et sarrazin

## PLAT

... Les Saint-Jacques Cancalaises juste snackées,  
Hollandaise à l'estragon, jeune poireau fondant,  
Grenailles de la Gouesnière

\*\*\*

... Le veau confit, fine mousseline à la Truffe d'Alba,  
Autour de la betterave et Xérés,  
Ecrasé de pomme de terre, jus réduit

\*\*\*

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

## DESSERT

(Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas)

... Le Baba P'hum

... Sablé Breton : caramel au beurre salé et citron

... La Tarte fine banane-kiwi, sorbet maison

... Le Choco-Sarawak, croustillant praliné en finger

... Les fromages au lait cru affinés, condiment

# Guernesey 89€

## ENTRÉES

... Carpaccio de Saint-Jacques armement Tilly aux agrumes, mousse de barde ,fenouillette,  
Vermicelle de riz en cannelloni, sésame noir

\*\*\*

... Galantine croustillante maison de canard,  
Mousse de foie gras et magret séché au Kampot rouge

\*\*\*

... Déclinaison d'huîtres spéciales creuses 007 affinées en Rance,  
Et n°4 Cancalaise marinées pomme et sarrazin

## TROU NORMAND

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

## PLAT

... Le Homard Breton décortiqué par nos soins,  
En déclinaison :

Raviole à l'encre de seiche,  
Fine Mousseline de Homard à l'estragon,  
Palourde farcie au corail et bisque de Homard

\*\*\*

... Les Ormeaux sauvages de la Côte d'Emeraude émincés,  
Puis snackés à l'huile d'herbe

## DESSERT

(Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas)

... Le Baba P'hum

... Sablé Breton : caramel au beurre salé et citron

... La Tarte fine banane-kiwi et son sorbet maison

... Le Choco-Sarawak, croustillant praliné en finger

... Les fromages au lait cru affinés , condiment