

La Carte

... Huîtres Creuses n°3 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€

... Filet Mignon fumé par nos soins au Kampot rouge, melon et pruneaux : 19€

... Rillettes de cabillaud et truite fumé Bretonne à la fenouillette sauvage: 19€

... L'opéra de foie gras du Sud-Ouest, rhubarbe et sarrazin : 26€

... Gravlax de Saumon aux agrumes et baies roses, tomates anciennes : 25€

... Ravioles de Homard Breton frits en retour de Provence, réduction de homard : 34€

... La raie de petit bateau comme un parmentier, bisque de homard : 29€

... La Pêche Noble de nos Côtes : 39€

... Le Pavé de Lieu jaune confit à l'huile de homard, sabayon gingembre : 35€

... Le Homard Breton décortiqué par nos soins en deux façons,
Une version tiède et l'autre ravioles frits: 69€

... La ballotine de veau, mousseline à la truffe d'Alba, pomme croquette : 36€

... Le filet de volaille farcie aux herbes et pesto végétal : 27€

... Duo de ris de veau et crevettes impériales de fines de Claire poêlés
Et jus lié à la Betterave : 49€

... La tarte citron en plusieurs textures, poivre de Timut : 12€

... Pavlova aux fruits rouges, coulis au Sichuan : 12€

... Baba du moment, sirop verveine et citronnelle : 12€

... Le finger autour du chocolat et de la framboise : 12€

... Les fromages au lait cru affinés de Sandra et "L'Antre-Frères", condiment : 15€