Changey 38€

ENTRÉES

... Les 6 Huîtres Cancalaises creuses n°4,
Vinaigre maison de pomme

... Crémeux de potiron local, décortiqué de moules "Morisseau"
Rafraîchit à l'huile de laurier, mousse curry marin

PLATS

... Ballotine de lieu noir, crumble à l'encre de seiche
Riz comme un risotto, curcuma

... Rôti de cochon confit pendant 10 heures,
Velour à la sauge
Betterave étuvée, cacahuètes concassées

... Noix Saint-Jacques de l'Armement Tilly juste saisies,
Mousseline de saumon
Caviar de choux fleurs à l'estragon, huile tagette maison
(Supplément 12€)

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... Le Baba au rhum raisin

... Financier aux amandes et poires à la Vanille de Madagascar

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

Jersey 56€

ENTRÉES

... Tartare de thon blanc de ligne en cannelloni,
Sauce Caesar, mousse tartare au vinaigre de salicornes

... Foie gras Vendéen en croûte de Sarrazin, citron confit,
Condiment Tatin

... 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 Cancalaises, vinaigre maison de pommes

PLATS

... Noix Saint-Jacques de l'Armement Tilly juste saisies, Mousseline de saumon
Caviar de choux fleurs à l'estragon, huile tagette maison

... Filets de Pigeon de Chanteloup, rôti au Carvi, huile de figue,
Coco de Paimpol AOP, pulpe de coing acidulée

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

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... Le Baba au rhum, raisin
... Financier aux amandes et poires à la Vanille de Madagascar
... Douceur aux agrumes, baie d'Andaliman meringuée
... Entremet chocolat - cacahuètes
... Les fromages au lait cru affinés, mesclun bio de Dol

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

Guernesey 92 €

ENTRÉES

... Tartare de thon blanc de ligne en cannelloni,
Sauce Caesar, mousse tartare au vinaigre de salicornes

... Foie gras Vendéen en croûte de Sarrazin, citron confit,
Condiment Tatin

... Ravioles de Homard Breton à l'encre de seiche, tombée de pleurotes à l'ail confit,
Fumet crémé au vinaigre d'estragon

TROU NORMAND

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

PLAT

... Le Homard Bleu rôti, 500 grammes, écrasé de pomme-de-terre (Supplément 25€)

... Pavé de Turbot Sauvage de nos côtes en écaille de Saint-Jacques

... Gigot d'Agneau des Prés Salés du Mont-Saint-Michel
Confit durant 7 heures, Coco de Paimpol AOP, jus traditionnel maison

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... Le Baba au rhum, raisin
... Financier aux amandes et poires à la Vanille de Madagascar
... Douceur aux agrumes, baie d'Andaliman meringuée
... Entremet chocolat - cacahuètes
... Les fromages au lait cru affinés, mesclun bio de Dol

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS