

# La Carte

... Huîtres Creuses n°4 de la Baie de Cancale Par 6 : 14€ Par 8 : 19€ Par 12 : 24€

... Huîtres spéciales 007 de Cancale Par 6 : 16€ Par 8 : 21€ Par 12 : 26€

... Araignée de l'Armement Tilly décortiquée par nos soins, agrumes, pastèque : 26€

... Vittelo Tonnato de Veau, algues, nuage de bœuf fumé, Condiment de Toscane : 25€

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

... Œuf de l'ami Frédéric, cuit à 64°, céréales, noix de pécan, Emulsion chorizo : 19€

\*\*\*\*\*

... Pavé de Merlu de nos côtes, Sauce vierge printanière, poireau fondant et grenaille : 29€

... La Pêche Noble de nos Côtes : 39€

... Le Cabillaud à l'huile de Homard et sésame rôti, Sauce Hollandaise à l'estrago : 35€

... Le Homard Breton décortiqué par nos soins servi en 3 façons : 69€

... Aiguillette de rumsteak de boeuf confit durant 6 heures, betterave, Xérés, jus réduit : 38€

... Longe de cochon cuite gentiment au Curry Puis gratinée à la Tomme du Perche : 27€

... Les Ormeaux sauvages de la Côte d'Emeraude émincés puis snackés à l'huile d'herbes : 45€

... Le Homard Breton rôti, flambé au rhum Homard, écrasé de pomme-de-terre : 69€

\*\*\*\*\*

... Financier aux fraises Méloriennes, basilic, citron : 12€

... Le Choco-Sarrasin : 13€

... Fraîcheur Pêche-Hibiscus : 13€

... Le Bab' Abricot : 12€

... Les fromages au lait cru, condiment : 15€