

# Chausey 36€

## ENTRÉES

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

\*\*\*

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

## PLAT

... Pavé de Merlu de nos côtes, snacké,  
Sauce vierge printanière,  
Jeune poireau fondant et grenailles ( bien de chez nous ... )

\*\*\*

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

\*\*\*

... Les Saint-Jacques de l'Armement Tilly juste saisies,  
Sauce Hollandaise à l'estragon,

Asperges vertes

(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

(Ce menu est différent du menu Chausey, il est communiqué par notre équipe à la voix, au déjeuner en semaine du lundi au vendredi, hors jours fériés).

Entrée, plat, dessert : 30€

Entrée, plat

Ou

plat, dessert : 27€

# Jersey

55€

## ENTRÉES

... Carpaccio de Saint-Jacques armement Tilly aux agrumes, mousse de barde, fenouillet  
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 saisies,  
Hollandaise à l'estragon, asperges vertes

\*\*\*

... Aiguillette de rumsteak de boeuf confit durant 6 heures,  
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

... 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 ,fenouillet  
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

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

... Les fromages au lait cru affinés , condiment