

Entrées

... Huîtres Creuses n°4 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€

... Carpaccio de Saint-Jacques bien locales marinées à l'orange sanguine,
Fleur d'hibiscus, fraîcheur de lentilles corails: 26€

... Foie gras Breton relevé à la truffe en croûte de graines,
Poivre de Sarawak : 25€

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

... La noix de veau fumé au Carvi, mousse tartare au vinaigre de Salicorne
Et croustillant à l'encre de seiche: 19€

Plats

... Pavé de Merlu, crème de homard bleu, crumble citron et sarrasin, patate douce : 29€

... La Pêche Noble de nos Côtes : 39€

... Les Saint-Jacques juste saisies, hollandaise au paprika : 35€

... Le Homard Bleu décortiqué par nos soins servi en 3 façons : 76€

La caille de Chanteloup entièrement désossé puis farcie à l'ail confit : 38€

... Conchiglioni farcis à l'épaule de cochon braisée,
Gratinés à la tomme de tonton de Saint-Auvieu : 27€

... Le Homard Bleu rôti, flambé au rhum Homard,
écrasé de pomme-de-terre : 76€

... Les Ormeaux sauvages de notre Baie,
émincés puis snackés à l'huile d'ail : 49€

Desserts & Fromages

... Le Duo Citron – Sésames comme une tartelette : 12€

... Le Bab Ananas infusé à la cardamome : 12€

... Choux craquelins comme des profiteroles, vanille de Madagascar, chocolat : 13€

... Finger chocolat-banane : 12€

... Les fromages au lait cru, mesclun bio de Dol : 15€

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

La Carte