
...Huitres Creuses n°4 de la Baie de Cancale Par 6 : 14€ Par 8 : 19€ Par 12 : 27€

... Huitres spéciales 007 de Cancale Par 6 : 16€ Par 8 : 21€ Par 12 : 31€

... Rouget Barbet bien Local mariné au sureau et à l'huile de figue,
Guacamole de Brocolis: 26€

... Pâté croûte royal au foie gras Breton, ris de veau, volaille
Relevé au Sarrawak adouci au Coing : 25€

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

... La traditionnelle soupe de poissons locaux, Glace à la tomme : 19€

.. Raie pochée au court-bouillon, comme un parmentier, fine pulpe de choux-fleur: 29€

... La Pêche Noble de nos Côtes : 39€

... Les Saint-Jacques juste saisies, bearnaise aux algues: 35€

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

... Le Veau : la macreuse confite et la noix séchée puis fumée : 38€

... La saucisse de cochon croustillante en chapelure d'oignon: 27€

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

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

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

... Le Baba autour des agrumes et baies, Timut et Séchouan: 12€

... Le Praliné, Amandes, Noisettes en plusieurs textures : 13€

... Le Passionnément Chocolat: 12€

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

La Carte