

La Carte

... Huîtres Creuses n°3 de la Baie de Cancale Par 6 : 13€ Par 8 : 18€ Par 12 : 26€

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

... Œuf parfait végétal aux herbes côtières, sablé croustillant : 19€

... Le Maquereau fumé par nos soins au Kampot rouge ,rouille comme un houmous: 19€

... L'opéra de foie gras du Sud-Ouest au pain d'épices : 26€

... Gravlax de Saumon "Label Rouge" aux agrumes et baies roses : 25€

... Les ravioles de Homard Breton en retour de Provence, bisque à l'anis étoilé : 28€

... La raie de petit bateau comme un parmentier, bisque de homard : 29€

... La Pêche Noble de nos Côtes : 39€

... Le Pavé de Lieu jaune confit à l'huile de homard, sabayon gingembre : 35€

... Le Homard Breton décortiqué par nos soins en deux façons,
Une version tiède et l'autre en raviole : 69€

... La Caille désossée puis farcie par nos soins, fine polenta au chorizo : 36€

... Longe de cochon Breton, gratiné au pesto, écrasé de patate douce : 27€

... Les Ormeaux de Cancale snackés puis émincés, huile aux herbes : 45€

... Inspiration Moka au chocolat, poivre Sarawak : 12€

... Cake aux agrumes et Thé Matcha : 12€

... Macaron praliné, glace maison à la noisette : 12€

... Le finger autour du chocolat et de la framboise : 12€

... Les fromages au lait cru affinés de Sandra et "L'Antre-Frères", condiment : 15€