

ENTRÉES

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

... La traditionnelle soupe de poissons locaux, faite maison,
Glace à la tomme du Perche, nuage de rouille

PLATS

... Raie pêchée au court bouillon, puis travaillée comme un parmentier
Fine pulpe de choux fleurs et cardamome

... La saucisse de cochon croustillante en chapelure d'oignon,
Traditionnel jus de viande, Potiron rouge vif d'Étampes

... Les Noix de Saint-Jacques de l'armement Tilly juste saisies,
Potager de légumes, béarnaise aux algues
(Supplément :12€)

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... Le Baba autour des agrumes et baies, Timut et Séchouan

... Passionnément Chocolat

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€

Chausey
36€

ENTRÉES

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

... Pâté en croûte Royal au foie gras Breton, ris de veau, volaille
Relevé au Sarrawak, adouci au Coing

... Ravioles de Homard Breton à l'encre de seiche, tombée de pleurotes à l'ail confit,
Fumet crémé 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 sarrasin

PLATS

... Les Noix de Saint-Jacques de l'armement Tilly juste saisies,
Potager de légumes, béarnaise aux algues

... Le Veau : la macreuse confite, la noix séché puis fumé au Carvi
Ragoût de Coco de Paimpol AOP au chorizo

... La Pêche Noble de nos Côtes (Supplément 12 €)

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... Le Baba autour des agrumes et baies, Timut et Séchouan

... Le Duo citron - sésame comme une tartelette

... Le Praliné, Amandes et Noisettes en plusieurs textures

... Le Passionnément Chocolat

... Les fromages au lait cru affinés, condiment

Jenney

Dinner meny oggi

ENTRÉES

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

... Pâté en croûte Royal au foie gras Breton, ris de veau, volaille
Relevé au Sarawak, adouci au Coing

... Déclinaison d'huîtres spéciales creuses 007 affinées en Rance, Et n°4 Cancalaise
marinées pomme et sarrasin

TROU NORMAND

... Le Trou Normand arrosé par un Breton (Pomme, Malorhum au Homard)

PLAT

... Le Homard Bleu 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 notre baie, émincés puis snackés à l'huile d'ail

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas.

... Le Baba autour des agrumes et baies, Timut et Séchouan

... Le Duo Citron - Sésame comme une tartelette

... Le Praliné, Amandes, Noisettes en plusieurs textures

... Le Passionnément Chocolat

... Les fromages au lait cru affinés, condiment