

## 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 sarrazin

## 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

Jersey  
55€

## 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

\*\*\*

... 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 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

Guernesey 89€