

ENTRÉES

... Les Huîtres Cancalaises creuses n°4 au vinaigre maison de fraises d'ici,
Sarrasin, Cake échalottes, citron

... Margate Cancalaise prise en gelée dans un fumet au Timut,
Mousse tartare aux salicornes et wakamé

PLATS

... Moules de la Baie décortiquées par nos soins façon marinière,
Spaghettis à l'encre de seiche, nage de homard,
Caviar de petit pois, estragon

... Tranche de rôti d'échine gratinée
En croûte de moutarde ancienne et curcuma,
Duo de patates, oignon rôti

... Cabillaud en deux façons en crumble sarrasin, Huile Tagetes-citron
Mini ratatouille fraîche au gingembre
(Supplément 12€)

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... Le Baba au rhum raisin

... Cake citron, basilic

Changey 38€

ENTRÉES

... Truite de Mer Bretonne en gravlax à la fenouillette et curry,
Croustillant à l'encre de seiche, mousse curry marin

... Foie gras Breton à l'abricot et romarin relevé à l'Espelette,
Craquelin de la baie aillé

... Ravioles de Homard Breton à l'encre de seiche, tombée de pleurotes à l'ail confit,
Fumet crème au vinaigre d'estragon
(Supplément 12 €)

... Déclinaison d'huîtres spéciales creuses 007 affinées en Rance,
Et n°4 marinées au vinaigre maison de fraises d'ici et sarrasin

PLATS

... Cabillaud en deux façons en crumble sarrasin, Huile Tagetes-citron
Mini ratatouille fraîche au gingembre

... Surprise de Bœuf confite pendant 7 heures à l'origan,
Pulpe de patate douce gratinée à l'ail des Ours des Bords de Rance

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

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... Le Baba au rhum, raisin

... Cake citron, basilic

... Macaron chocolat et framboise

... Fraîcheur fraises, rhubarbe et Hibiscus

... Les fromages au lait cru affinés, mesclun bio de Dol

56€
Jersey

Guerneseys
92 €

ENTRÉES

... Truite de Mer Bretonne en gravlax à la fenouillette et curry,
Croustillant à l'encre de seiche, mousse curry marin

... Foie gras Breton à l'abricot et romarin relevé à l'Espelette,
Craquelin de la baie aillé

... Déclinaison d'huîtres spéciales creuses 007 affinées en Rance,
Et n°4 Cancalaises marinées au vinaigre de fraise d'ici et sarrasin

TROU NORMAND

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

PLAT

... Le Homard Bleu décortiqué par nos soins, en déclinaison :

*Ravioles à l'encre de seiche,

*Fine mousseline de Homard à l'estragon,

*Praire farcie au corail et bisque de Homard

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... Le Baba au rhum, raisin

... Cake citron, basilic

... Macaron chocolat et framboise

... Fraîcheur fraises, rhubarbe et Hibiscus

... Les fromages au lait cru affinés, mesclun bio de Dol