

# La Carte

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

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

... Galantine croustillante de canard, mousse de foie gras, magret séché : 26€

... Carpaccio de Saint-Jacques au vinaigre d'agrumes, sésame noir : 25€

... Ravioles de Homard Breton, fumet de Saint-Jacques au vinaigre d'estragon : 34€

... Les Bulots AOP de Granville frits en chapelure d'algues : 22€

\*\*\*\*\*

... Ballotine de maquereau et merlu de petit bateau  
Grillé à la flamme, fine polenta au chorizo : 29€

... La Pêche Noble de nos Côtes : 39€

... Les Saint-Jacques juste snackées, sauce Hollandaise,  
Jeune poireau et grenailles de La Gouesnière : 35€

... Le Homard Breton décortiqué par nos soins servi en 5 façons : 69€

... Filet de Boeuf Français bien sûr, autour de la betterave et Xérés : 38€

... Poitrine de cochon confite au Carvi puis gratinée, sauce fromagère : 27€

... Les Ormeaux sauvages de la Côte d'Emeraude émincés puis snackés à l'huile d'herbes : 45€

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

\*\*\*\*\*

... Sablé Breton : caramel au beurre salé et citron : 12€

... Le Choco-Sarawak, croustillant praliné en finger : 12€

... Le Baba P'hum : 12€

... La Tarte fine banane-kiwi et son sorbet maison : 12€

... Les fromages au lait cru, condiment : 12€