La Carte

Entrées

... 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€

... Tartare de thon blanc de ligne en cannelloni,
Sauce Caesar, mousse tartare au vinaigre de salicornes : 26€

... Foie gras Vendéen en croûte de Sarrazin, citron confit, Condiment Tatin : 25€

... Ravioles de Homard Breton, fumet crémé au vinaigre d'estragon : 34€

... Crémeux de potiron local, décortiqué de moules "Morisseau"
Rafraîchit à l'huile de laurier, mousse curry marin : 19€

Plats

... Ballotine de lieu noir, crumble à l'encre de seiche, Riz comme un risotto, curcuma : 29€

... La Pêche Noble de nos Côtes : 39€

... Noix Saint-Jacques de l'Armement Tilly juste saisies, Mousseline de saumon
Caviar de choux fleurs à l'estragon, huile tagette maison : 35€

... Filets de Pigeon de Chanteloup, rôti au Carvi, huile de figue,
Coco de Paimpol AOP, pulpe de coing acidulée : 39€

... Rôti de cochon confit pendant 10 heures, Velour à la sauge
Betterave étuvée, cacahuètes concassées : 27€

... Le Homard Bleu rôti, 500 grammes, écrasé de pomme-de-terre : 76€

... Gigot d'Agneau des Prés Salés du Mont-Saint-Michel
Confit durant 7 heures, Coco de Paimpol AOP, jus traditionnel maison : 46€

... Les Ormeaux sauvages de notre Baie, Emincés puis snackés à l'huile d'ail : 49€

Desserts & Fromages

... Financier aux amandes et poires à la Vanille de Madagascar : 12€

... Baba au rhum, raisin : 12€

... Douceur aux agrumes, baie d'Andaliman meringuée : 13€

... Entremet chocolat - cacahuètes : 13€

... Les fromages au lait cru, mesclun bio de Dol : 15€