

Chausey 35€

ENTRÉES

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

... Les Bulots AOP de Granville décortiqués puis panés aux algues d'en face,
Condiment Butternut et mousse Marine

PLAT

... Ballotine de maquereau et merlu de petit bateau,
Grillé à la flamme, fine polenta au chorizo,
Bisque de Homard

... Poitrine de cochon confite au Carvi puis gratinée,
Sauce fromagère, oignon d'ici rôti, noix de pécan torréfiée

... Les Saint-Jacques de l'Armement Tilly juste snackées,
Sauce Hollandaise à l'estragon,
Jeune poireau fondant, grenailles de la Gouesnière
(Supplément : 10€)

DESSERT

(Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas)

... Le Baba P'hum

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

Le Retour du Marché

(Communiqué par notre équipe à la voix, au déjeuner en semaine du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée, plat, dessert : 28€

Entrée, plat

Ou

plat, dessert : 25€

Jersey

53€

ENTRÉES

... Carpaccio de Saint-Jacques armement Tilly aux agrumes, mousse de barde, fenouillette,
Vermicelle de riz en cannelloni, sésame noir

... Galantine croustillante maison de canard,
Mousse de foie gras et magret séché au Kampot rouge

... Raviole de Homard Breton à l'encre de seiche, tombée de pleurotes à l'ail confit,
Fumet de Saint-Jacques 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

PLAT

... Les Saint-Jacques Cancalaises juste snackées,
Hollandaise à l'estragon, jeune poireau fondant,
Grenailles de la Gouesnière

... Filet de Boeuf Français bien sûr,
Autour de la betterave et Xérés,
Ecrasé de pomme de terre, jus réduit

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

DESSERT

(Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas)

... Le Baba P'hum

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

... La Tarte fine banane-kiwi, sorbet maison

... Le Choco-Sarawak, croustillant praliné en finger

... Les fromages au lait cru affinés, condiment

Guernesey 89€

ENTRÉES

... Carpaccio de Saint-Jacques armement Tilly aux agrumes, mousse de barde ,fenouillette,
Vermicelle de riz en cannelloni, sésame noir

... Galantine croustillante maison de canard,
Mousse de foie gras et magret séché au Kampot rouge

... 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 Breton 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 la Côte d'Emeraude émincés,

Puis snackés à l'huile d'herbe

DESSERT

(Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas)

... Le Baba P'hum

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

... La Tarte fine banane-kiwi et son sorbet maison

... Le Choco-Sarawak, croustillant praliné en finger

... Les fromages au lait cru affinés , condiment