

La Carte

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

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

... Tartare de Thon blanc de Ligne, huile de figuier maison, agrumes, pastèque : 26€

... Vittelo de Veau, algues, nuage de bacon fumé, Condiment de Toscane : 25€

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

... Rillettes de cabillaud au vinaigre d'estragon maison, Séchouan : 19€

.. Le Maquereau et Merlu en ballotine aux fines herbes, Riz Pilaf, émulsion chorizo : 29€

... La Pêche Noble de nos Côtes : 39€

... Le Lieu Jaune au sésame torréfié, sauce Vierge estivale à l'ail des Ours : 35€

... Le Homard Breton décortiqué par nos soins servi en 3 façons: 69€

... Aiguillette de rumsteak de boeuf confit durant 6 heures, émulsion bearnaise : 38€

... Poitrine de cochon confite au Carvi Puis gratinée à la Tomme du Perche : 27€

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

.. Financier aux mûres, myrtilles et amandes : 12€

... Le Dôme chocolat et Pistache : 13€

... Fraîcheur Fraises, Vanille de Madagascar et chocolat blanc : 13€

... Le Baba'Jito : 12€

... Les fromages au lait cru, condiment : 15€