

Chausey 35€

HORS D'ŒUVRE

... *Les 6 Huîtres Creuses n°3 de la Baie de Cancale*

... *Œuf parfait végétal aux herbes côtières, sablé croustillant*

... *La traditionnelle soupe de poisson maison, rouille comme un houmous,
Tomme du Perche*

PLAT PRINCIPAL

... *Dos de Cabillaud confit à l'huile Sechouan, bisque de homard,
Cannelloni de riz vénéré imprégné au laurier*

... *Longe de cochon Breton, gratiné au pesto
Ecrasé de patate douce infusé au gingembre*

... *Les Noix de Saint-Jacques snackées, Hollandaise façon Maltaise (Supp : 15 €)*

DESSERT

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

... *Inspiration Moka au chocolat, poivre Sarawak*

... *Cake aux agrumes et Thé Matcha*

Le Retour du Marché (préciser à la voix)

(Au déjeuner en semaine du lundi au vendredi, hors jours fériés)

ENTREE, PLAT, DESSERT / 28 €

ENTREE, PLAT
OU PLAT, DESSERT / 25 €

Guerneseey 89€

HORS D'ŒUVRE

... *Empanadas de Saint-Jacques de l' Armement Tilly, fenouillette, piquillos,
Coulis de bardes raffraîchit au Yuzu , kumquat confit*

... *L'opéra de foie gras du Sud-Ouest au pain d'épices
Mangue à l'Espelette, condiment tatin*

... *Déclinaison d'huîtres spéciales creuses 007 affinées en Rance et n°3 Cancellaise*

TROU NORMAND

... *Le Trou Normand arrosé par un Breton (Pomme, Malorhum au Homard)*

PLAT PRINCIPAL

... *Le Homard Breton décortiqué par nos soins en deux façons,
Une version tiède et l'autre en raviole*

... *Les Ormeaux de Cancale snackés puis émincés,
Ecrasé de pomme de terre aux herbes*

DESSERT

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

... *Inspiration Moka au chocolat, poivre Sarawak*

... *Cake aux agrumes et Thé Matcha*

... *Macaron praliné, glace maison à la noisette*

... *Le finger poire-chocolat au riz soufflé, coulis Tonka*

... *Assiette de Fromages au lait cru, verdure et condiment*

Jersey 53€

HORS D'ŒUVRE

... *Empanadas de Saint-Jacques de l' Armement Tilly, fenouillette, piquillos,
Coulis de bardes raffraîchit au Yuzu , kumquat confit*

... *L'opéra de foie gras du Sud-Ouest au pain d'épices
Mangue à l'Espelette, condiment tatin*

... *Les ravioles de Homard Breton en retour de Provence, bisque à l'anis étoilé
(Supplément 10 €)*

... *Déclinaison d'huîtres spéciales creuses 007 affinées en Rance et n°3 Cancalaise*

PLAT PRINCIPAL

... *Les Noix de Saint-Jacques locales snackées, émulsion Maltaise,
Carottes glacées au Carvi*

... *La Caille de Chanteloup désossée puis farcie par nos soins,
Fine polenta au chorizo,
Jus d'Agneau des Prés Salés*

... *La Pêche Noble de nos Côtes (Supplément 10 €)*

DESSERT

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

... *Inspiration Moka au chocolat, poivre Sarawak*

... *Cake aux agrumes et Thé Matcha*

... *Macaron praliné, glace maison à la noisette*

... *Le finger poire-chocolat au riz soufflé, coulis Tonka*

... *Assiette de Fromages au lait cru, verdure et condiment*