

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€

... Truite de Mer Bretonne en gravlax à la fenouillette et coriandre,
Croustillant à l'encre de seiche, kumquat confit : 26€

... Foie gras Breton à l'abricot et romarin relevé à l'Espelette, Craquelin de la baie aillé : 25€

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

... Margate Cancalaise prise dans un fumet Sarawak,
Mousse tartare aux salicornes et wakamé : 19€

Plats

... Pavé de Merlu, émulsion paprika, Riz comme un risotto : 29€

... La Pêche Noble de nos Côtes : 39€

... Cabillaud en deux façons, asperges blanches d'ici en crumble sarrasin, citron
Coulis d'asperges rafraîchi au gingembre : 35€

... Le Homard Bleu décortiqué par nos soins servi en 3 façons : 76€

... Surprise de bœuf confit pendant 7 heures à l'origan
Ecrasé de pomme de terre gratiné à l'ail des Ours des Bords de Rance : 32€

... Tranche de rôti d'échine gratinée en croûte de moutarde ancienne et curcuma,
Fine polenta, échalote rôtie, coulis de petits pois rafraîchi : 27€

... Le Homard Bleu rôti, flambé au rhum Homard,
écrasé de pomme-de-terre : 76€

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

Desserts & Fromages

... Cake citron, basilic : 12€

... Baba au rhum imbibé à la rhubarbe et séchouan : 12€

... Gourmandises aux fraise Mélorienne et pistache : 13€

... Macaron chocolat et framboise : 12€

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

La Carte