

ENTRÉES

... Les Huîtres Cancellaises creuses n°4 au vinaigre maison de figue d'ici, sarrasin,
Cake échalote, citron

... Margate Cancellaise prise dans un fumet Sarawak,
Mousse tartare aux salicornes et wakamé

PLATS

... Pavé de Merlu, émulsion paprika,
Riz comme un risotto

... Tranche de rôti d'échine gratinée en croûte de moutarde ancienne et curcuma,
FinE polenta, échalote rôtie, coulis de petits pois rafraîchit

... Cabillaud en deux façons, asperges blanches d'ici en crumble sarrasin, citron
Coulis d'asperges rafraîchit au gingembre
(Supplément : 12€)

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... Le Baba au rhum imbibé à la rhubarbe et séchouan

... Cake citron, basilic

Le Retour du Marché

(Ce menu est différent du menu Chausey, il est communiqué par notre équipe à la
voix au déjeuner en semaine du lundi au vendredi hors jours fériés)

Entrée, plat, dessert : 30€

Entrée, plat

ou

Plat, dessert : 27€

Chausey 38€

ENTRÉES

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

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

... *Ravioles de Homard Breton à l'encre de seiche, tombée de pleurotes à l'ail confit,
Fumet crémé au vinaigre de fenouillette
(Supplément 12 €)*

... *Déclinaison d'huîtres spéciales creuses 007 affinées en Rance,
Et n°4 marinées au vinaigre maison de figues d'ici et sarrasin*

PLATS

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

... *Surprise de Bœuf confite pendant 7 heures à l'origan,
Ecrasé de pomme de terre gratiné à l'ail des Ours des Bords de Rance*

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

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... *Le Baba au rhum imbibé à la rhubarbe et séchouan*

... *Cake citron, basilic*

... *Macaron chocolat et framboise*

... *Gourmandises aux fraise Mélorienne et pistache*

... *Les fromages au lait cru affinés, mesclun bio de Dol*

Jersey 56€

ENTRÉES

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

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

... Déclinaison d'huîtres spéciales creuses 007 affinées en Rance,
Et n°4 Cancellaises marinées au vinaigre de figue d'ici et sarrasin

TROU NORMAND

Le Trou Normand arrosé par un Breton
(Pomme, Malorbum au Homard)

PLAT

... Le Homard Bleu décortiqué par nos soins, en déclinaison :

*Ravioles à l'encre de seiche,

*Fine mousseline de Homard à l'estragon,

*Praire farcie au corail et bisque de Homard

... Les Ormeaux sauvages de notre baie,
émincés puis snackés à l'huile d'ail

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... Le Baba au rhum imbibé à la rhubarbe et séchouan

... Cake citron, basilic

... Macaron chocolat et framboise

... Gourmandises aux fraise Mélorienne et pistache

... Les fromages au lait cru affinés, mesclun bio de Dol

Guernesey 92 €