

ENTRÉES

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

... La noix de veau fumé au Carvi, mousse tartare au vinaigre de Salicorne
Et croustillant à l'encre de seiche

PLATS

... Pavé de Merlu, crème de homard bleu,
Crumble citron et sarrasin, patate douce

... Conchiglioni farçis à l'épaule de cochon braisée,
Gratinés à la tomme de tonton de Saint-Auvieu, traditionnel jus de viande

... Les Noix de Saint-Jacques de l'armement Tilly juste saisies,
Risotto infusé au fumet de bardes, hollandaise au paprika
(Supplément : 12€)

DESSERTS

Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas

... Le Bab Ananas infusé à la cardamome

... Finger Chocolat-Banane

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

... Carpaccio de Saint-Jacques bien locales marinées à l'orange sanguine et fleur d'hibiscus
Fraîcheur de lentilles corails, gingembre

... Foie gras Breton relevé à la truffe en croûte de graines,
Poivre de Sarawak

... Ravioles de Homard Breton à l'encre de seiche, tombée de pleurotes à l'ail confit,
Fumet crème 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

... Les Noix de Saint-Jacques de l'armement Tilly juste saisies,
Risotto infusé au fumet de bardes, hollandaise au paprika

... La caille de Chanteloup entièrement désossé puis farcie à l'ail confit,
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 BabAnanas infusé à la cardamome

... Le Duo citron – sésame comme une tartelette

... Choux craquelins comme des profiteroles, vanille de Madagascar, chocolat

... Finger chocolat-banane

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

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

Jersey 56€

ENTRÉES

... Carpaccio de Saint-Jacques bien locales
Marinées à l'orange sanguine et fleur d'hibiscus
Fraîcheur de lentilles corails, gingembre

... Foie gras Breton relevé à la truffe en croûte de graines,
Poivre de Sarawak

... 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 BabAnanas infusé à la cardamome

... Le Duo citron – sésame comme une tartelette

... Choux craquelins comme des profiteroles, vanille de Madagascar, chocolat

... Finger chocolat-banane

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

Guernesey 92 €