

Menu à 27 €

L'entrée du moment

6 Huîtres creuses de Cancale N°3

Soupe de poissons maison avec sa rouille et ses croûtons

Tartare de Saint-Jacques, de saumon et d'huîtres de Cancale

Millefeuille de harengs, copeaux de foie gras, vinaigrette de carotte

Salade de paletta pata negra, médaillon de foie gras

Confit de lapin au foie gras

Choucroute de la mer aux 3 poissons beurre blanc

Pavé de Merlu, jus de viande et son risotto

Pavé de rumsteak local aux poivres sauvages de Madagascar

Canard en deux façons, réduction de balsamique

La suggestion du chef

Assiette de trois fromages affinés

Ou

Dessert au choix

Menu à 40 €

L'entrée du moment

9 Huîtres creuses de Cancale n°3

6 Huîtres de Cancale tièdes, aux œufs de hareng façon Caviar

Assiette de fruits de mer

Cassolette de langoustines et de St-Jacques à l'orange vanillée

Pressé de crabe et de Saint-Jacques, huile de noisette

Confit de lapin au foie gras

Foie gras de canard Maison et sa confiture d'oignons rouges

Dos de cabillaud rôti, au chorizo

Trilogie de poissons nobles, aux œufs de harengs façon caviar

Rognon de veau cuit minute au sirop de porto

Filet de bœuf plancha, jus de viande, foie gras de canard

La suggestion du chef

Assiette de 3 fromages affinés

Ou

Dessert au choix

Aujourd'hui le chef...

La Formule à 20 €

Sauf week-end et jours fériés

Entrée + plat du menu à 27 €

Ou

Plat + dessert du menu à 27 €

Menu Homard à 86 €

Au choix dans la carte

Une entrée
ou Fruits de Mer sauf plateaux

Un Homard (de 450 à 550g)
cuisson au choix

Assiette de 3 fromages affinés

Un dessert

Les Entrées

L'entrée du moment.....	15 €
Soupe de poissons Maison avec ses croûtons et sa rouille maison....	12 €
Cassolette de langoustines et de St-Jacques à l'orange vanillée.....	20 €
Tartare de Saint-Jacques, de saumon et d'huîtres de Cancale.....	17 €
Pressé de crabe et de Saint-Jacques, huile de noisette	24 €
Carpaccio de St-Jacques, brisures de truffe	25 €
Millefeuille de harengs, copeaux de foie gras, vinaigrette de carotte...17 €	
Salade paletta pata negra, copeaux de foie gras	25 €
Foie gras de canard, confiture d'oignons rouges	25 €
Confit de lapin au foie gras	19 €

Fruits de mer et Plateaux

L'assiette de fruits de mer.....	17 €
Grande assiette de fruits de mer / 1 pers.	28 €
Plateau de fruits de mer / 1 pers.	50 €
Plateau de fruits de mer / 2 pers.	95 €
Plateau de fruits de mer royal, 1/2 homard bleu / 1 pers	85 €
Plateau de fruits de mer royal, 1 homard bleu / 2 pers.	150 €

Araignée ou Tourteau mayonnaise selon arrivage ou saison.....	19 €
Langoustines fraîches, vivantes uniquement :	
Langoustines mayonnaise	33 €
Langoustines grillées, à la crème et flambées à la Fine Champagne ..33 €	
Langoustines rôties, à l'orange vanillée	33 €

Les Huîtres

Les 6 huîtres creuses de Cancale N°3	12 €
Les 9 huîtres creuses de Cancale N°3	15 €
Les 12 huîtres creuses de Cancale N°3	18 €
Les 6 huîtres tièdes creuses de Cancale N°3 aux œufs de hareng façon caviar	15 €

Les Coquillages

Assiette de bigorneaux	11 €
Assiette de bulots mayonnaise	14 €
Assiette de palourdes grises	18 €
Assiette de 3 huîtres et bulots	11 €

Les Homards bleus les 100 g 11 €

Poids moyen des Homards de notre vivier : 500 g

Homard grillé à la crème, flambé à la Fine Champagne
Homard rôti et son beurre demi sel au thym
Homard en matelote au cidre Breton

Les Poissons Nobles selon arrivage 35 €

FILET DE SAINT-PIERRE, DOS DE BAR, SOLE

Composez votre plat : choix du poisson, de la cuisson, de la sauce et de la garniture

Cuisson

Vapeur
Grillé
Plancha

Garniture

Purée
Risotto
Légumes
Salade de jeunes pousses

Sauce

Beurre blanc
Huile d'olive
Aux œufs de hareng
Au corail d'oursin
Crème d'araignée de mer

Les Poissons

Sole meunière dorée au beurre salé 400 g.....	35 €
Dos de cabillaud rôti, au chorizo	23 €
Pavé de Merlu, jus de viande et son risotto.....	17 €
Saint-Jacques crème aux brisures de truffe	25 €
Risotto de Saint-Jacques, aux œufs de hareng façon caviar	26 €
Choucroute de poissons nobles au beurre blanc	29 €
Filets de sole au corail d'oursin et ses petits légumes 400 g	35 €
Saint-Jacques à la plancha et fève de Tonka	25 €

Les Viandes



Rognon de veau cuit minute au sirop de porto	23 €
Cœur de rumsteak fillière locale aux poivres sauvages de Madagascar	22 €
Blanquette de ris de veau aux langoustines et ses petits légumes	29 €
Filet de bœuf jus de viande et foie gras de canard	30 €
Canard en deux façons, réduction de balsamique	20 €

Assiette de 3 fromages affinés.....	8 €
Salade verte	4 €
Assiette de Légumes.....	6 €

Vous êtes allergique ? merci de nous interroger.

Menu Enfant 10 €

Soupe de poissons maison ou Salade de tomates
ou Salade paletta pata negra et foie gras

Pavé de merlu vapeur ou
Pièce de boeuf à la plancha ou
Parmentier de canard

Dessert

Desserts des menus au choix

Desserts à la carte 10 €

Tous nos desserts sont fait maison sur place

