

Les Entrées

<i>Millefeuille de harengs copeaux de foie gras et sa vinaigrette de carotte</i>	17,00€
<i>Soupe de poissons Maison croûtons et rouille</i>	12,00 €
<i>Tartare de Saint-Jacques et de saumon aux huîtres de Cancale</i>	16,00 €
<i>Confit de lapin mariné au foie gras de canard</i>	21,00 €
<i>Pressé de crabe et de Saint-Jacques huile de noisette</i>	24,00 €
<i>Foie gras de canard Maison et sa confiture d'oignons rouges</i>	25,00 €
<i>Carpaccio de Saint-Jacques fleur de caviar</i>	25,00 €
<i>Duo de saumon mariné et de foie gras mousse iodée aux huître</i>	25,00 €

<i>Raviole de Saint-Jacques et de langoustines à l'orange vanillée</i>	22,00€
<i>Raviole de foie gras mousse iodée aux huîtres</i>	25,00€

Pour accompagner votre foie gras nous vous proposons

<i>Le verre de Muscat de Beumes Venise(12cl)</i>	6,50€
<i>Le verre de Maury vintage vin doux naturel (12cl)</i>	6,50 €
<i>Le verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives (12cl)</i>	13,00 €



Fruits de mer



<i>L'assiette de fruits de mer</i>	17,00 €
<i>Le petit plateau de fruits de mer / 1 pers.</i>	28,00 €
<i>Plateau de fruits de mer / 1 pers.</i>	50,00 €
<i>Plateau de fruits de mer / 2 pers.</i>	95,00 €
<i>Plateau de fruits de mer royal, 1/2 homard bleu / 1 pers</i>	85,00 €
<i>Plateau de fruits de mer royal, 1 homard bleu / 2 pers.</i>	150,00 €

<i>Araignée ou Tourteau mayonnaise selon arrivage ou saison</i>	19,00 €
<i>Langoustines mayonnaise Langoustines fraîches, vivantes uniquement</i>	33,00 €
<i>Langoustines grillées, à la crème et flambées à la Fine Champagne</i>	33,00 €
<i>Langoustines rôties, à l'orange vanillée</i>	33,00 €

Les Huîtres

<i>Les 6 huîtres creuses de Cancale N°3</i>	12,00 €
<i>Les 9 huîtres creuses de Cancale N°3</i>	15,00 €
<i>Les 12 huîtres creuses de Cancale N°3</i>	18,00 €
<i>Les 6 huîtres tièdes creuses de Cancale N°3 .</i> 15,00 € <i>aux œufs de hareng façon caviar</i>	

Les Coquillages

<i>Assiette de bigorneaux</i>	11,00 €
<i>Assiette de bulots mayonnaise</i>	14,00 €
<i>Assiette de palourdes grises</i>	18,00 €
<i>Assiette de 3 huîtres et bulots</i>	11,00 €



Les homards bleus de notre vivier les 100 gr 11 €

Poids moyen des Homards : 500 gr

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 34 €

SAINT-PIERRE, BAR, SOLE

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

- CUISSON -

Vapeur
Grillé
Plancha

- SAUCE -

Beurre blanc
Huile d'olive
Aux œufs de harengs
Au bouillon de coquillages





- GARNITURE -

Purée
Risotto
Légumes verts
Salade de jeunes pousses

Les Poissons

Sole meunière dorée au beurre salé.....	34,00 €
Dos de cabillaud rôti, bouillon de coquillages croustillant de langoustine.....	23,00 €
Pavé de merlu, à l'andouille de Guéméné.....	17,00€
Lotte rôtie, jus de viande et son risotto	20,00 €
Saint-Jacques à la plancha, huile d'olive petits légumes	25,00 €
Risotto de Saint-Jacques, aux œufs de harengs façon caviar.....	26,00€
Choucroute de poissons nobles au beurre blanc.....	29,00 €
Filets de sole au Noilly , et ses petits légumes	34,00 €



Les viandes

Rognon de veau cuit minute au sirop de porto.....	21,00 €
Tournedos de cœur de rumsteak race à viande  aux poivres sauvages de Madagascar	25,00 €
Blanquette de ris de veau  aux langoustines et ses petits légumes	29,00 €
Entrecôte race à viande 300gr  grillée béarnaise et frites maison.....	30,00€
Pavé de veau cuisson douce crème de langoustines.....	22,00€
Duo de cochon laqué légumes de saison.....	19,00€
Confit de bœuf  jus corsé et sa garniture	16,00€

Assiette de 3 fromages affinés	8,00 €
Salade verte	4,00 €
Assiette de Légumes	6,00 €
Assiette de frites fraîches maison.....	4.00€

Menu à 56 €

12 Huîtres creuses de Cancale n°3
Grande assiette de fruits de mer
Carpaccio de Saint-Jacques, fleur de caviar
Raviole de foie gras, mousse iodée aux huîtres
Salade de Saint-Jacques et de langoustines vinaigrette aux algues
Foie gras de canard Maison et sa confiture d'oignons rouges

Aiguillette Saint-Pierre légèrement dorée, bouillon de coquillages croustillant de langoustine
Dos de bar rôti aux œufs de harengs façon caviar, risotto
Blanquette de ris de veau  aux langoustines et ses petits légumes
Tournedos de cœur de rumsteak race à viande  foie gras, et jus de veau

Assiette de 3 fromages affinés

Dessert

Menu Homard 86€

Au choix une entrée du menu à 56 €

Une entrée

Un Homard entier (450/550gr)

Cuisson au choix

Assiette de 3 fromages affinés

Un dessert

Menu à 39 €

8 Huîtres creuses de Cancale n°3

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

Assiette de fruits de mer

Raviole de Saint-Jacques et de langoustines à l'orange vanillé

Pressé de crabe et de Saint-Jacques huile de noisette

Confit de lapin mariné au foie gras

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

Dos de cabillaud rôti, bouillon de coquillages croustillant de langoustine

Risotto de Saint-Jacques aux œufs de harengs façon caviar

Dos de lotte, jus corsé

Rognon de veau cuit minute au sirop de porto

Tournedos de rumsteak race à viande  aux poivres sauvages de Madagascar

Pavé de veau cuisson douce, crème de langoustines

La suggestion du chef

Assiette de 3 fromages affinés

Ou

Dessert

Prix nets ttc



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Menu à 27.00€

6 Huîtres creuses de Cancale N°3

Soupe de poissons maison avec sa rouille et ses croûtons

Risotto de la mer aux Fregola Sarda

Millefeuille de harengs copeaux de foie gras vinaigrette de carotte

Tartare de Saint-Jacques et de saumon aux huîtres de Cancale

Duo de saumon mariné et de foie gras, mousse iodée aux huître

Confit de lapin mariné au foie gras

Choucroute de la mer aux 3 poissons beurre blanc

Pavé de Merlu à l'andouille de Guéméné

Confit de bœuf  jus corsé

Duo de porc, laqué, légumes de saison

La suggestion du chef

Assiette de trois fromages affinés

Ou

Dessert

La Formule à 20.00€

Sauf week-end et fériés

Entrée plat du menu à 27.00 €

Ou

Plat dessert du menu à 27.00 €

Prix nets TTC



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**