

Menu à 27 €

6 Huîtres creuses de Cancale N°3
Moules marinières
Soupe de poissons maison avec sa rouille et ses croûtons
Tartare de Saint-Jacques, de saumon et d'huîtres de Cancale
Rémoulade de crabe, croustillant de sarrasin
Salade de paletta pata negra, médaillon de foie gras
Confit de lapin mariné au foie gras

Choucroute de la mer aux 3 poissons beurre blanc
Pavé de Merlu, crème de légumes et son potager
Moules marinières frites
Pavé de rumsteak filière locale béarnaise
Fricassée d'araignée de porc VPF, crème de cidre au thym
La suggestion du chef

Assiette de trois fromages affinés
Ou
Dessert au choix

Menu à 39 €

8 Huîtres creuses de Cancale n°3
6 Huîtres de Cancale tièdes, aux œufs de hareng façon Caviar
Assiette de fruits de mer
Moules sauce au choix à la carte
Cassiolette de langoustines et de St-Jacques à l'orange vanillée
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, crème d'araignée de mer
Risotto de Saint-Jacques aux œufs de hareng façon caviar
Dos de lotte, jus corsé lard de colonata
Rognon de veau cuit minute au sirop de porto
Filet de bœuf aux poivres sauvages de Madagascar
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 plateau

Un Homard

Assiette de 3 fromages affinés

Un dessert

Les Entrées

Soupe de poissons Maison avec ses croûtons et sa rouille12 €
Tartare de Saint-Jacques, de saumon et d'huîtres de Cancale.....16 €
Pressé de crabe et de Saint-Jacques, huile de noisette24 €
Carpaccio de St-Jacques, crème aux œufs de hareng façon caviar25 €
Rémoulade de crabe, croustillant de sarrasin19 €
Cassiolette de langoustines et de Saint-Jacques à l'orange vanillée...20 €
Salade paletta pata negra, médaillon de foie gras de canard.....25 €
Confit de lapin mariné au foie gras de canard.....19 €

Fruits de mer

L'assiette de fruits de mer17 €
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 pers85 €
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 mayonnaise33 €
Langoustines grillées, à la crème et flambées à la Fine Champagne...33 €
Langoustines rôties, à l'orange vanillée33 €

Les Huîtres

Les 6 huîtres creuses de Cancale N°312 €
Les 9 huîtres creuses de Cancale N°315 €
Les 12 huîtres creuses de Cancale N°318 €
Les 6 huîtres tièdes creuses de Cancale N°3
aux œufs de hareng façon caviar15 €

Les Coquillages

Assiette de bigorneaux11 €
Assiette de bulots mayonnaise14 €
Assiette de palourdes grises8 €
Assiette de 3 huîtres et bulots11 €

Les Homards bleus les 100 g 11 € Poids moyen des Homards : 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 34 €

SAINT-PIERRE, BAR, SOLE

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

Cuisson	Garniture	Sauce
Vapeur	Purée	Beurre blanc
Grillé	Risotto	Huile d'olive
Plancha	Légumes	Aux œufs de hareng
	Salade de jeunes pousses	Au corail d'oursin
		Crème d'araignée de mer

Les Poissons

Sole meunière dorée au beurre salé34 €
Dos de cabillaud rôti, crème d'araignée de mer23 €
Pavé de Merlu, crème de légumes et son potager17 €
Saint-Jacques à la plancha, huile d'olive et son potager25 €
Risotto de Saint-Jacques, aux œufs de hareng façon caviar26 €
Choucroute de poissons nobles au beurre blanc29 €
Filets de sole au corail d'oursin et ses petits légumes.....34 €

Les Viandes



Rognon de veau cuit minute au sirop de porto23 €
Cœur de rumsteak filière locale aux poivres sauvages de Madagascar22 €
Blanquette de ris de veau aux langoustines et ses petits légumes29 €
Filet de bœuf grillé béarnaise28 €
Filet de bœuf jus de viande et foie gras de canard30 €
Fricassée d'araignée de porc VPF, crème de cidre au thym.....20 €

Assiette de 3 fromages affinés.....8 €
Salade verte4 €
Assiette de Légumes.....6 €
Assiette de frites fraîches maison4 €

Les Moules 12 €

- Moules Marinières - Moules Chorizo
- Moules Crème - Moules Thym et citron confit

Assiette de frites fraîches maison4 €

Menu Enfant 10 €

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

Pavé de merlu vapeur ou Moules Marinières frites ou
Pièce de boeuf à la plancha ou Fricassée de porc à la crème

Dessert

Desserts des menus au choix

Desserts à la carte 9 €

Tous nos desserts sont fait maison sur place

