

# LE BLUE B.

Admirer la vue sur la baie de la Vicomté et les remparts de Saint-Malo.  
Goûter les apparats de la grande salle.

Aux commandes, le Chef Daniel Le Guenan, se réinvente à l'aide des meilleurs produits de la Bretagne, mer ou terre, qui sont mis en valeur avec créativité et mêlent leurs saveurs avec délicatesse.

Se laisser tenter par un plateau de fruits de mer inédit ou l'un des "Incontournables" de la carte : homard bleu, sole meunière ou bar entier rôti à partager. Un délice du Chef pâtissier en point d'orgue.

Restaurant Le blue. B ouvert tous les jours,  
pour le dîner de 19h30 à 21h30 et 22h les jours fériés.



Renseignements et réservations au 02 99 88 26 34



Pour toute intolérance ou régime alimentaire particulier,  
notre Maître d'hôtel et notre Chef se tiennent à votre disposition  
et se feront un plaisir de vous établir un menu personnalisé.

Produits allergènes :  
consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Prix nets - Service compris

Nos viandes sont d'origine française

Nouveau dans votre restaurant  
Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous.



## LES FRUITS DE MER

### Plateau de fruits de mer

47.00€

Huîtres n°3 de Cancale, langoustines, saumon fumé, tartare de thon au sésame noir, bulots, bigorneaux, palourdes farcies au beurre d'ail, crevettes, salade de tourteau au pamplemousse  
Condiments et accompagnement : citron, sauce échalote, toasts de pain aux algues, mayonnaise maison et crème acidulée

### Les Huîtres

21.00€

9 huîtres creuses N°3 de Cancale et leurs garnitures

### Les langoustines \*

25.00€

10 langoustines de l'écailler, cuites dans un bouillon parfumé aux agrumes et thym fr

\* selon arrivage



## LES ENTRÉES TERRE & MER

<b>Le foie gras</b>	<b>20.00€</b>
En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée	
<b>La langoustine *</b>	<b>23.00€</b>
En ravioles cuites vapeur, bouillon de crustacés parfumé à la citronnelle et au lait de coco	
<b>La trilogie de poissons</b>	<b>18.00€</b>
Saumon, truite et églefin fumés par nos soins, crème acidulée et blinis de blé noir	
<b>Le tourteau</b>	<b>21.00€</b>
En effiloché, carpaccio de tomate zébra et ananas, avocat et pamplemousse	
<b>Les asperges vertes</b>	<b>16.00€</b>
En déclinaison : tièdes, crues et en velouté. Œuf poché et émulsion d'ail	
<b>Le veau</b>	<b>19.00€</b>
En Vitello tonnato gremolata, cœur de sucrine en salade * selon arrivage	



## LES INCONTOURNABLES

<b>La sole portion</b> Façon Meunière, pommes de terre écrasées à la fleur de sel de Guérande	<b>51.00€</b>
<b>Le bar pour 2 personnes</b> Cuit entier en croûte de sel, risotto de légumes de printemps	<b>66.00€</b>
<b>Le homard bleu Breton</b> Grillé, beurre tomate, basilic et risotto au parmesan	<b>58.00€</b>

## LES POISSONS

<b>Le cabillaud</b> En papillote aux algues de Saint Lunaire, brocolis en trois textures et pesto de tomates confites	<b>27.00€</b>
<b>La Lofte</b> En médaillon clouré au chorizo ibérique, légumes fondants de nos maraîchers, nage parfumée à la coriandre et aux écorces de citron, sel	<b>33.00€</b>



**Le bar**

En pavé rôti, lasagnes de légumes confits, tuile de parmesan et noisettes, émulsion aux épices douces

**31.00€****Le saumon Bio de Normandie**

En filet rôti, petits pois à la française, crème d'oignons nouveaux fumés

**27.00€**

## LES VIANDES

**Le bœuf**

Le filet juste poêlé au poivre fermenté à l'eau de mer, sucrine braisée et sablé parmesan comme une tagliata

**31.00€****Le veau**

Pomme de ris de veau croustillante, pommes de terre fondantes, pleurotes et pousses d'épinards

**28.00€****Le cochon fermier**

Épaule de cochon et purée de haricots coco façon Parmentier, tartine aux fines herbes

**26.00€**

## LES DESSERTS

<b>Assortiment de fromages</b> Des halles de Dinard	<b>13.00€</b>
<b>La tatin</b> Tatin de pommes à la mode Bretonne	<b>9.00€</b>
<b>La pavlova</b> Pavlova à la fraise, fruits de la passion et parfait à la vanille	<b>11.00€</b>
<b>Le soufflé</b> Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat	<b>13.00€</b>
<b>Les fraises</b> Petit panier de fraises de notre région, sauce chocolat, sucre et pâte à suisse	<b>11.00€</b>
<b>Café gourmand</b> Chouquette, tartelette aux fraises, gâteau au chocolat, riz au lait et caramel	<b>11.00€</b>
<b>La framboise</b> Tartelette de blé noir, framboises et crème légère à la vanille	<b>12.00€</b>
<b>Le chocolat Grand Cru Equateur</b> Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier	<b>10.00€</b>



✦ ✦ ✦

✦ ✦ ✦

✦ ✦ ✦

✦ ✦ ✦



✦ ✦ ✦

✦ ✦ ✦



