

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

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



LES FRUITS DE MER

Plateau de fruits de mer

21,00€

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

5,00€

9 huîtres creuses N°3 de Cancale et leurs garnitures

Les langoustines *

9,00€

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



LES ENTRÉES TERRE & MER

Le foie gras

5,00€

En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

La langoustine *

7,00€

En ravioles cuites vapeur, bouillon de crustacés parfumé à la citronnelle et au lait de coco

La trilogie de poissons

Saumon, truite et églefin fumés par nos soins, crème acidulée et blinis de blé noir

Le tourteau

5,00€

En effiloché, carpaccio de tomate zébra et ananas, avocat et pamplemousse

Les asperges vertes

En déclinaison : tièdes, crues et en velouté.
Œuf poché et émulsion d'ail

Le veau

En Vitello tonnato gremolata, cœur de sucrine en salade
* selon arrivage



LES INCONTOURNABLES

La sole portion

Façon Meunière, pommes de terre écrasées à la fleur de sel de Guérande

21,00€

Le bar pour 2 personnes

Cuit entier en croûte de sel, risotto de légumes de printemps

14,00€

Le homard

Grillé, beurre tomate, basilic et risotto au parmesan

27,00€

LES POISSONS

Le cabillaud

En papillote aux algues de Saint Lunaire, brocolis en trois textures et pesto de tomates confites

La lotte

En médaillon cloué au chorizo ibérique, légumes fondants de nos maraîchers, nage parfumée à la coriandre et aux écorces de citron, sel

5,00€



Le bar

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

3,00€

Le saumon Bio de Normandie



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

LES VIANDES

Le bœuf

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

3,00€

Le cochon fermier

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

Le veau

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



LES DESSERTS

Assortiment de fromages

Des halles de Dinard

3,00€

La tatin

Tatin de pommes à la mode Bretonne

La pavlova

Pavlova à la fraise, fruits de la passion et parfait à la vanille

Le soufflé

Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat

3,00€

Les fraises

Petit panier de fraises de notre région, sauce chocolat, sucre et pâte à suisse

Le café gourmand

Assortiment du moment

La framboise

Tartelette de blé noir, framboises et crème légère à la vanille

3,00€

Le chocolat Grand Cru Equateur

Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier



SAVEURS & PLAISIR

Formule entrée, plat et dessert
52,00€



Le foie gras

En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

La langoustine *

En ravioles cuites vapeur, bouillon de crustacés
parfumé à la citronnelle et au lait de coco

Le fourreau

En effiloché, carpaccio de tomate zébra et ananas,
avocat et pamplemousse

*** selon arrivage**



Le bœuf

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

Le cabillaud

En papillote aux algues de Saint Lunaire,
brocolis en trois textures et pesto de tomates confites

La lotte

En médaillon clouté au chorizo ibérique,
légumes fondants de nos maraîchers,
nage parfumée à la coriandre et aux écorces de citron, sel



La pavlova

Pavlova à la fraise, fruits de la passion et parfait à la vanille

Le chocolat Grand Cru Equateur

Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier

Le soufflé

Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat



La trilogie de poissons

Saumon, truite et églefin fumés par nos soins,
crème acidulée et blinis de blé noir

ou

Les asperges vertes

En déclinaison : tièdes, crues et en velouté.
Œuf poché et émulsion d'ail



ou

Le cabillaud

En papillote aux algues de Saint Lunaire,
brocolis en trois textures et pesto de tomates confites

ou



ou

ou

ENTRÉE



PLAT



DESSERT

Ce menu bien-être vous apporte protéines, glucides, fibres, vitamines et minéraux nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme tout en plaisir pour moins de 500 kcal.



