

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

Le foie gras	20.00€
En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée	
La langoustine *	23.00€
En ravioles cuites vapeur, bouillon de crustacés parfumé à la citronnelle et au lait de coco	
La trilogie de poissons	18.00€
Saumon, truite et églefin fumés par nos soins, crème acidulée et blinis de blé noir	
Le tourteau	21.00€
En effiloché, carpaccio de tomate zébra et ananas, avocat et pamplemousse	
Les asperges vertes	16.00€
En déclinaison : tièdes, crues et en velouté. Œuf poché et émulsion d'ail	
Le veau	19.00€
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	51.00€
Le bar pour 2 personnes Cuit entier en croûte de sel, risotto de légumes de printemps	66.00€
Le homard Grillé, beurre tomate, basilic et risotto au parmesan	58.00€

LES POISSONS

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



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

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



✦ ✦ ✦

✦ ✦ ✦

✦ ✦ ✦

✦ ✦ ✦





