


















11 Janvier 2019

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



Les Fruits de Mer

Les Fruits de Mer

Les Huîtres 9 huîtres creuses N°3 de Cancale et leurs garnitures												
Les langoustines 10 langoustines de l'écailler, cuites dans un bouillon parfumé aux agrumes et thym fr												
Plateau de fruits de mer 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 Entrées

Les entrées terre & mer

La langoustine 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 foie gras En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée												
Le tourteau En effiloché, carpaccio de tomate zébra et ananas, avocat et pamplemousse												
Le veau En Vitello tonnato gremolata, cœur de sucrine en salade												
Les asperges vertes En déclinaison : tièdes, crues et en velouté. Œuf poché et émulsion d'ail												

Entrée

La langoustine

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



Le foie gras

 En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

Le tourteau

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



Les Plats

Les Incontournables

La sole portion

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



Le bar pour 2 personnes

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



Le homard

 Grillé, beurre tomate, basilic et risotto au parmesan

Les Poissons

La lotte

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



Le bar

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



Le cabillaud

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

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, sucrine braisée et sablé parmesan comme une tagliata



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



Plat

La lotte

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



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

