



10 Janvier 2019

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



Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

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

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

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

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

La tatin Tatin de pommes à la mode Bretonne

La trilogie de poissons

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

Le bar

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

Le bar pour 2 personnes Cuit entier en croûte de sel, risotto de légumes de printemps

Le bœuf

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

Le bœuf

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

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

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

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

Le café gourmand

Le chocolat Grand Cru Equateur Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier

Le chocolat Grand Cru Equateur Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier

Le chocolat Grand Cru Equateur Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier

Le cochon fermier

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

Le foie gras

En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

Le foie gras En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

Le foie gras En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

Le saumon Bio de Normandie En filet rôti, petits pois à la française, crème d'oignons nouveaux fumés

Le soufflé Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat

Le soufflé Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat

Le soufflé Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat

Le Blue B - 46, avenue George V, 35800 Dinard, France

Le veau En Vitello tonnato gremolata, cœur de sucrine en salade

Le veau

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

Les asperges vertes

En déclinaison : tièdes, crues et en velouté.

Œuf poché et émulsion d'ail

Les Huîtres 9 huîtres creuses N°3 de Cancale et leurs garnitures

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



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

La langoustine

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

La langoustine

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

La langoustine

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

Le bœuf

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

Le bœuf

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

Le bœuf

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

Le homard Grillé, beurre tomate, basilic et risotto au parmesan

Le tourteau

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

Le tourteau

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

Le tourteau

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

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



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

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

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

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

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

La tatin Tatin de pommes à la mode Bretonne

La trilogie de poissons

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

Le bœuf

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

Le bœuf

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

Le bœuf

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

Le café gourmand Assortiment du moment

Le chocolat Grand Cru Equateur Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier

Le chocolat Grand Cru Equateur Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier

Le chocolat Grand Cru Equateur Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier

Le cochon fermier

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

Le foie gras

En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

Le foie gras En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

Le foie gras En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

Le soufflé Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat

Le soufflé Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat

Le soufflé Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat

Le tourteau

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

Le tourteau

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

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

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



Poissons

Poissons et produits à base de 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

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 lotte

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

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

La trilogie de poissons

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

Le bar

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

Le bar pour 2 personnes Cuit entier en croûte de sel, risotto de légumes de printemps

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

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

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

Le veau En Vitello tonnato gremolata, cœur de sucrine en salade

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



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assortiment de fromages Des halles de Dinard

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

La langoustine

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

La langoustine

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

La langoustine

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

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 Lotte

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

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

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

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

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

La tatin Tatin de pommes à la mode Bretonne

La trilogie de poissons

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

Le bar

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

Le bar pour 2 personnes Cuit entier en croûte de sel, risotto de légumes de printemps

Le bœuf

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

Le bœuf

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

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

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

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

Le café gourmand Assortiment du moment

Le chocolat Grand Cru Equateur Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier

Le chocolat Grand Cru Equateur Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier

Le chocolat Grand Cru Equateur Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier

Le cochon fermier

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

Le homard Grillé, beurre tomate, basilic et risotto au parmesan

Le saumon Bio de Normandie En filet rôti, petits pois à la française, crème d'oignons nouveaux fumés

Le soufflé Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat

Le soufflé Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat

Le soufflé Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat

Le veau

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

Les asperges vertes

En déclinaison : tièdes, crues et en velouté.

Œuf poché et émulsion d'ail

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



Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

Assortiment de fromages Des halles de Dinard

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

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

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

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

La tatin Tatin de pommes à la mode Bretonne

Le bar

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

Le bœuf

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

Le bœuf

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

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

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

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

Le café gourmand Assortiment du moment

Le chocolat Grand Cru Equateur Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier

Le chocolat Grand Cru Equateur Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier

Le chocolat Grand Cru Equateur Tiramisu exquis de notre Chef Pâtissier

Le saumon Bio de Normandie En filet rôti, petits pois à la française, crème d'oignons nouveaux fumés

Le soufflé Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat

Le soufflé Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat

Le soufflé Soufflé chaud au Grand Marnier et son coulis de chocolat

Les asperges vertes

En déclinaison : tièdes, crues et en velouté.

Œuf poché et émulsion d'ail



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

La langoustine

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

La langoustine

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

La langoustine

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

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 Lotte

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

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 bar pour 2 personnes Cuit entier en croûte de sel, risotto de légumes de printemps

Le bœuf

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

Le bœuf

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

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

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

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

Le cochon fermier

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

Le foie gras

En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

Le foie gras En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

Le foie gras En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

Le homard Grillé, beurre tomate, basilic et risotto au parmesan

Le saumon Bio de Normandie En filet rôti, petits pois à la française, crème d'oignons nouveaux fumés

Le tourteau

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

Le tourteau

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

Le tourteau

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

Le veau En Vitello tonnato gremolata, cœur de sucrine en salad

Le veau

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

Les asperges vertes

En déclinaison : tièdes, crues et en velouté.

Œuf poché et émulsion d'ail

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



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Le cochon fermier

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

Le foie gras

En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

Le foie gras En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

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 tourteau

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

Le tourteau

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

Le veau En Vitello tonnato gremolata, cœur de sucrine en salade

Le veau

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

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



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

La langoustine

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

La langoustine

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

La langoustine

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

Le bar

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

Les asperges vertes

En déclinaison : tièdes, crues et en velouté.

Œuf poché et émulsion d'ail

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



Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

Assortiment de fromages Des halles de Dinard

Le Blue B - 46, avenue George V, 35800 Dinard, France

menuonline.fr / Droits réservés

La langoustine

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

La langoustine

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

La langoustine

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

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 Lotte

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

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

La trilogie de poissons

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

Le bar

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

Le bœuf

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

Le bœuf

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

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

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

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

Le cochon fermier

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

Le foie gras

En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

Le foie gras En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

Le foie gras En terrine pressée, poireaux crayons et vinaigrette truffée

Le homard Grillé, beurre tomate, basilic et risotto au parmesan

Le saumon Bio de Normandie En filet rôti, petits pois à la française, crème d'oignons nouveaux fumés

Le tourteau

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

Le tourteau

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

Le tourteau

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

Le veau En Vitello tonnato gremolata, cœur de sucrine en salade

Le veau

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

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



Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Le bœuf

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

Le bœuf

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

Le bœuf

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

Le veau

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



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

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

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

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

Les Huîtres 9 huîtres creuses N°3 de Cancale et leurs garnitures

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