



LE SÉRAN

RESTAURANT



Tous nos plats sont faits maison
Taxes et services compris - Prix nets en euros

Le Chef Olivier Barbarin vous propose

ENTRÉES

- **Croustillants de tourteau, rémoulade de pomme et céleri chantilly citronnée et graines de caviar** 28
Fresh crabmeat, grated celeriac and green apple rolled in a filo pastry, lemon cream and caviar
- **Huîtres de Gouville-sur-Mer juste snackées, crème au safran de La Hoguette, chorizo de cochon de Bayeux** 30
Local oysters slightly sautéed with celery and cucumber, saffron cream sauce and slices of chorizo
- **Escargots de Saint-Georges d'Aunay préparés en barigoule bouillon d'ail doux** 32
Local snails pan-fried with garlic and parsley, served with artichoke, sweet onion, carrot, white beans and mushroom topped with a slice of garlic bread
- **Dariole de foie gras et œuf de canne cuit à basse température mijoté de morilles et asperges de printemps** 36
Duck liver foie gras prepared as a flan with cream, served with a poached duck egg, asparagus and morel mushrooms, topped with a hazelnut crisp

CÔTÉ MER

- **Merlan de ligne de nos côtes à la vapeur de citron, barbajuans de printemps, jus de tétragone crémeux** 30
Fillet of locally line-caught whiting steamed with lemon, served with deep-fried ravioli of spinach leek and ricotta cheese and a tetragon cream sauce
- **Lieu jaune demi-sel, jeunes légumes au bouillon sur l'idée d'une bourride** 32
Steamed fillet of pollack and crunchy baby seasonal vegetables, lemon confit and garlic croutons
- **Filet de Saint-Pierre rôti aux caprons, endives et asperges blanches au lard, lait d'amande douce et cidre brut en émulsion** 38
Roast fillet of John Dory, toasted almonds and capers, chicory and white asparagus sous-vide cooked with bacon, cider sauce and almond milk foam
- **Homard du Cotentin confit au jus, minestrone maraîchère et son émulsion d'oignons cébettes** 45
Gently cooked Local lobster, served with diced carrot, white radish and other steamed seasonal vegetables, spring onion butter sauce

CÔTÉ TERRE

- **Cochon fermier de la tête au pied, côte rôtie, saucisse aux herbes cromesqui de pied et tête, boudin noir, pomme et racines braisées au jus** 36
Assortment of pieces of local pork served with braised apple and root vegetables
- **Volaille de Proussy en terre et mer, marinière de coquillages au vin d'Arbois, déclinaison de choux au citron et au pomelo** 38
Chicken breast gently cooked with white wine and seashells, cabbage and cauliflower stewed with lemon and served with pearls of pomelo
- **Filet de bœuf normand cuit à basse température, foie gras poêlé légumes au jus clair façon « pot au feu »** 40
Sous-vide cooked fillet of local beef, pan-fried duck liver foie gras, stewed seasonal vegetables
- **Pigeonneau mariné à la fève de tonka, mousseline de betterave aux cassis acidulés, jus réduit au parfum de fruits rouges** 45
Squab marinated with blackcurrant and tonka bean, beetroot purée and red berry sauce

LA DÉCOUVERTE 65

- **Huîtres de Gouville-sur-Mer snackées, crème au safran de La Hoguette et chorizo**
Local oysters slightly sautéed with celery and cucumber, saffron cream sauce and slices of chorizo
ou
- **Escargots de Saint-Georges d'Aunay préparés en barigoule et bouillon d'ail doux**
Local snails pan-fried with garlic and parsley, served with artichoke, sweet onion, carrot, white beans and mushroom topped with a slice of garlic bread
~
- **Lieu jaune demi-sel, jeunes légumes au bouillon sur l'idée d'une bourride**
Steamed fillet of pollack and crunchy baby seasonal vegetables, lemon confit and garlic croutons
ou
- **Cochon fermier de la tête au pied, côte rôtie, saucisse aux herbes cromesqui de pied et tête, boudin noir, pomme et racines braisées au jus**
Assortment of pieces of local pork served with braised apple and root vegetables
~
- **Fromages de Jean-Yves Bordier, affineur à Saint-Malo**
Assortment of matured cheeses
~
- **Baba au Flamb Pomme des Vergers de la Morinière, fraîcheur à la pomme et crème légère parfumée à la vanille**
Baba cake flavored with a local apple brandy, served with a vanilla mousse, apple purée and sorbet

Les deux menus de dégustation suivants sont servis à l'ensemble des convives d'une même table
The two following tasting menus are served to each guest of the entire table

LE GOURMET 80

- **Croustillants de tourteau, rémoulade de pomme et céleri chantilly citronnée et graines de caviar**
Fresh crabmeat, grated celeriac and green apple rolled in a filo pastry, lemon cream and caviar
~
- **Filet de Saint-Pierre rôti et caprons, endive et asperges blanches au lard lait d'amande douce et cidre brut en émulsion**
Roast fillet of John Dory, toasted almonds and capers, chicory and white asparagus sous-vide cooked with bacon, cider sauce and almond milk foam
~
- **Filet de bœuf normand cuit à basse température, foie gras poêlé légumes au jus clair façon « pot au feu »**
Sous-vide cooked fillet of local beef, pan-fried duck liver foie gras, stewed seasonal vegetables
~
- **Fromage travaillé par le Chef selon son inspiration**
Cheese prepared by the Executive Chef according to his own inspiration
~
- **Ananas rôti aux épices, glace au parfum de fèves de tonka**
Roasted and slightly spiced pineapple, Tonka bean ice-cream

L'ÉPICURIEN 95

Cette dégustation en six étapes s'inspire des plus beaux plats de la carte et varie selon l'inspiration du Chef.

This menu is based on the A la Carte and varies according to the Executive Chef inspiration. It is composed of six dishes.

FROMAGES

- **Fromages de Jean-Yves Bordier, affineur à Saint-Malo** 16
Assortment of matured cheeses
- **Fromage travaillé par le Chef selon son inspiration** 14
Cheese prepared by the Executive Chef according to his own inspiration

DESSERTS

- **Baba au Flamb Pomme des Vergers de la Morinière, fraîcheur à la pomme et crème légère parfumée à la vanille** 18
Baba cake flavored with a local apple brandy, served with a vanilla mousse, apple purée and sorbet
- **Ananas rôti aux épices, glace au parfum de fèves de tonka** 18
Roasted and slightly spiced pineapple, Tonka bean ice-cream
- **Déclinaison d'agrumes en tuile meringuée, glace au lait d'amande** 18
Citrus combination: lemon mousse, orange jelly perfumed with toasted coriander seeds pearls of grapefruit accompanied by meringue and almond milk ice-cream
- **Mille-feuille croustillant à la crème de pralin, glace au Jivara lacté coulis au caramel d'Isigny** 18
Mille-feuille comprising of praline mousse, textured with crunchy pastry leaves milk chocolate ice-cream, Isigny caramel coulis