



LE SÉRAN

RESTAURANT



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

Le Chef Olivier BARBARIN vous propose

ENTRÉES

- **Œuf de cane poché aux truffes d'été, petits légumes et caviar de courgette sur l'idée d'une tarte** 28
Poached duck egg served with summer truffle, seasonal vegetables and a crisp of bread
- **La royale de petits pois, émulsion au lard paysan, chèvre frais de l'ami Xavier mariné aux herbes** 30
Green pea flan and salad with diced smoked ham and goat cheese marinated with herbs
- **Saumon fumé artisanal attendri à la vapeur, condiments acidulés velouté d'oseille du jardin** 32
Smoked salmon slightly steamed served with a sorrel cream sauce
- **Terrine de foie gras cuite à basse température, mangue en chutney sauce exotique aux baies de passion** 34
Duck liver foie gras cooked at low temperature, mango chutney, exotic fruit sauce

CÔTÉ MER

- **Lieu jaune à la vapeur de citron, compotée d'oignons rouges et fenouil confit, jus à la framboise fraîche** 32
Fillet of pollock steamed with lemon juice, stewed red onion and confit fennel, raspberry sauce
- **Daurade de nos côtes juste poêlée, pomme Granny Smith sauce vierge au chorizo de cochon de Bayeux** 32
Plancha-fried fillet of sea-bream, sous-vide cooked green apple, virgin sauce and chorizo
- **Langoustines rôties et bisque légère, mousseline de céleri et caviar d'Aquitaine** 40
Roasted scampi served with its bisque, celeriac purée and French caviar
- **Filet de turbot aux petits légumes de saison et raisins frais étuvés au beurre d'Isigny, sauce Champagne** 45
Piece of local turbot steamed with champagne and served with vegetables and grapes

CÔTÉ TERRE

- **Magret de canard mariné aux épices douces, navets primeurs et pomelo laqués au miel, poivre de Madagascar, sauce yakitori** 30
Fillet of duck marinated with Asian spices, glazed turnip and grapefruit segments
- **Filet de bœuf rôti au beurre de noix, pomme de terre confite condiments d'oignons doux, sauce diable** 35
Fillet of beef accompanied with confit potatoes, shallot and wine sauce
- **L'agneau des prés salés en deux façons, canon en croûte d'épices effiloché en samossa, chutney de fruits secs** 38
Cannon of salt march lamb covered with a crust of mild spices, samosa and dried fruits chutney
- **Pomme de ris de veau braisé au sautoir, carottes crayons au beurre demi-sel, purée de petits pois et jus réduit** 40
Braised calf sweet bread served with carrot and mushy pea

• **Œuf de cane poché aux truffes d'été, petits légumes et caviar de courgette sur l'idée d'une tarte**

Poached duck egg served with summer truffle, seasonal vegetables and a crisp of bread

ou

• **Saumon fumé artisanal attendri à la vapeur, velouté d'oseille du jardin**

Smoked salmon slightly steamed served with a sorrel cream sauce

~

• **Lieu jaune à la vapeur de citron, compotée d'oignons rouges et fenouil confit, jus à la framboise fraîche**

Fillet of pollock steamed with lemon juice, stewed red onion and confit fennel, raspberry sauce

ou

• **Filet de bœuf rôti au beurre de noix, pomme de terre confite condiments d'oignons doux, sauce diable**

Fillet of beef accompanied with confit potatoes, shallot and wine sauce

~

• **Fromages de Jean-Yves Bordier, affineur à Saint-Malo**

Assortment of matured cheeses

~

• **Le Saint-Honoré, choux à la passion, crème et glace vanille**

Choux pastry filled with passion fruit cream and served with vanilla ice-cream

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

• **Terrine de foie gras cuite à basse température, mangue en chutney sauce exotique aux baies de passion**

Duck liver foie gras cooked at low temperature, mango chutney, exotic fruit sauce

~

• **Langoustines rôties et bisque légère, mousseline de céleri et caviar d'Aquitaine**

Roasted scampi served with its bisque, celeriac purée and French caviar

~

• **L'agneau des prés salés en deux façons, canon en croûte d'épices effiloché en samossa, chutney de fruits secs**

Cannon of salt march lamb covered with a crust of mild spices, samosa and dried fruits chutney

~

• **Fromage travaillé par le Chef selon son inspiration**

Cheese prepared by the Executive Chef according to his own inspiration

~

• **La fraise d'été**

en soupe au vin blanc, en échaudée aux herbes, en mousse et en glace

Strawberry combination: white wine soup, mousse, stew with herbs and ice-cream

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

- **Cube glacé
au chocolat ivoire et rhubarbe préparée en trois façons** 18
White chocolate parfait and rhubarb chutney
- **Le Saint-Honoré
choux à la passion, crème et glace vanille** 18
Choux pastry filled with passion fruit cream and served with vanilla ice-cream
- **La fraise d'été
en soupe au vin blanc, en échaudée aux herbes, en mousse et en glace** 18
Strawberry combination: white wine soup, mousse, stew with herbs and ice-cream
- **La pomme
confite pendant 10 heures, en gelée acidulée et sorbet Granny Smith** 18
Apple confit slowly served a jelly and a sorbet of Granny Smith