



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

LA DÉCOUVERTE

75

Raviole de foie gras de canard, asperge à la braise, jus corsé

ou

Omble Chevalier mariné aux algues,
gelée de concombre, caviar d'Aquitaine

Filet de rouget grondin délicatement braisé,
vierge de racines, fine soupe de poisson

ou

Magret de canard en croûte de cassis,
betterave dans tous ses états, jus au baie

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

Riz au lait façon Teurgoule croustillante,
parfum de caramel beurre salé et cannelle



LES DEUX MENUS DE DÉGUSTATION SUIVANTS SONT
SERVIS À L'ENSEMBLE DES CONVIVES
D'UNE MÊME TABLE

LE GOURMET

85

Homard au naturel juste tiédi,
pressé de pomme et céleri Façon rémoulade

Saint jacques juste snackées,
endives de pleine terre, déclinaison d'agrumes

Filet de bœuf normand cuit au sautoir,
mousseline de céleri rave, parfum, noisette, réglisse

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

Pomme confite au parfum de Calvados,
sablé Normand, fraîcheur pomme folle blanche

L'ÉPICURIEN

105

Dégustation en sept étapes selon l'inspiration du Chef



ENTRÉES

Omble Chevalier mariné aux algues, gelée de concombre,
caviar d'Aquitaine

28

Raviole de foie gras de canard, asperge à la braise, jus corsé

32

Homard au naturel juste tiédi,
pressé de pomme et céleri Façon rémoulade

38

POISSONS

Filet de rouget grondin délicatement braisé,
vierge de racines, fine soupe de poisson

30

Cabillaud nacré vapeur, trévisse confite,
câpre et citron, emulsion d'ail doux

34

Saint-Jacques juste snackées, Endives de pleine terre,
déclinaison d'agrumes

36

VIANDES

Magret de canard en croûte de cassis,
betterave dans tous ses états, jus de baie

32

Filet de bœuf normand cuit au sautoir,
mousseline de céleri rave, parfum noisette, réglisse

38

La côte de veau rôtie au beurre demi-sel,
grosses asperges glacées au jus de viande

45



FROMAGES

Fromages de Jean-Yves Bordier, affinéur à Saint-Malo
Servis au plateau

18

*Pour votre information un délai de 15 minutes est nécessaire
pour la préparation de nos desserts*

DESSERTS

Riz au lait façon teurgoule croustillante,
parfum de caramel beurre salé et cannelle

19

Pomme confite au parfum de Calvados, sablé Normand
fraîcheur pomme et folle blanche

19

Déclinaison de chocolat et texture au parfum de gianduja

19

