

LES ENTREES / Starters

Tartare « Retour de pêche » jus de Dashi, vinaigrette de moules, salade jeunes pousses aux graines de sésame au curry	15,00 €
<i>Fish Tartare «According to the fresh fish of the day », Dashi juice, mussels vinaigrette, Baby mixed salad leaves with curry sesame seeds</i>	
Rouleau de Crabe aux algues de Saint-Lunaire, et son condiment avocat-wasabi	16,00 €
<i>Crab meat rolls wrapped with Saint-Lunaire seaweeds and its pickles of avocado and wasabi</i>	
L'œuf mollet, croustillant et gravelax de Saumon à la betterave, coulis de roquette	15,00 €
<i>Soft boiled egg, crisp and gravlax Salmon with beetroot, rocket salad coulis</i>	
Foie gras de canard« Maison » cuit au sel parfumé au poivre de Timut	14,00 €
<i>Home-made Duck Foie Gras cooked with pure sea salt flavoured with Timut pepper</i>	
Soupe de poissons d'Harbour, croûtons, rouille et emmenthal	9,50 €
<i>Fish soup from Harbour, croutons, garlic mayonnaise and emmenthal cheese</i>	
Velouté de chou-fleur Breton, langoustines rôties, jambon Bellota et crème de parmesan	18,00 €
<i>Brittany cauliflower velvety soup, roasted Dublin Bay prawns, Bellota raw ham and parmesan cream</i>	

LES VIANDES / Meats

♦ Carré d'agneau « cuit lentement », jus réduit au xérès et ses légumes d'hiver	24,00 €
<i>Rack of Lamb slowly cooked, gravy reduced with sherry and its Winter vegetables</i>	
♦♦ Pluma Ibérique à la plancha, pommes rattes à la fleur de sel	32,00 €
<i>Iberian pork steak « Pluma » cooked « à la plancha », small potatoes cooked with pure sea salt</i>	
♦ Râble de lapin fermier, moutarde-gingembre et aux algues Yucatan de Saint Lunaire, Ecrasé de pomme de terre, noisettes torréfiées	24,00 €
<i>Free-range saddle of rabbit wrapped with Yucatan seaweeds from Saint-Lunaire with mustard and ginger, mashed potatoes and roasted nuts</i>	
♦♦ Ris de veau du pays au vin jaune, saveurs des sous-bois, risotto carnaroli crémeux	32,00 €
<i>Country veal sweetbreads cooked with amber-yellow wine, woodland flavours, creamed carnaroli risotto</i>	
♦ Faux-filet XL 300 grs	24,00 €
<i>Sirloin steak XL 300 grs</i>	

LES IDEES GOURMANDES / Gourmet ideas

Tartare de bœuf, cru ou cuit, coupé au couteau, pommes rattes sautées et mesclun	16,00 €
<i>Raw or Cooked beef Tartare, chopped with a knife, fried small potatoes with mixed green salad</i>	
♦ Wok de légumes croquants, gambas et poulet	24,00 €
<i>Wok of crisp vegetables with king prawns and chicken</i>	
Wok de légumes croquants dans sa version végétarienne	16,00 €
<i>Wok of crisp vegetables, vegetarian style</i>	
Tagliatelles fraîches au saumon, velouté safranée	18,00 €
<i>Fresh tagliatelle pasta with salmon, saffron-flavoured sauce</i>	

LE MENU DU JOUR

Chaque jour, chaque semaine, nos menus changent pour varier votre restauration, ils sont conçus avec notre diététicienne dans un esprit d'équilibre nutritionnel.

Formule entrée + plat + dessert	35,00 €
Formule entrée + plat ou plat + dessert	27,00 €

LES POISSONS / fishes

Tous nos poissons sont frais, ils sont susceptibles de manquer en fonction de la demande,

Merci de votre compréhension

All our fishes are fresh and supplied according to the catch of the day, thank you for your understanding,

Le homard Breton (sur commande la veille) - Prix aux 100gr selon le cours

Cuit à la plancha, ou rôti, ou simplement froid, accompagné d'un Risotto

The Brittany Lobster (to order the day before) - price per 100 grs according to fish market of the day

Cooked « à la plancha », or roasted, or simply cold, served with a risotto

- ◆◆◆ **Belle sole de nos côtes, rôtie ou meunière** 42,00 €
Whole Sole from our Coast, roasted or « meunière » style
- ◆◆◆ **Filet de Turbot cuit au beurre fermier** 42,00 €
Fillet of turbot cooked with farm butter
- ◆◆ **Saint Jacques de la baie de Saint Brieuc, simplement poêlées en persillade, fettuccine au sarrasin** 32,00 €
Saint Brieuc bay scallops, simply pan-fried with parsley and garlic, buckwheat fettuccine pasta
- ◆ **Filet de St Pierre rôti, crème iodée saveur de cancale, écrasé de pommes de terre légèrement fumé** 28,00 €
Roasted Fillet of John Dory, sea-scented cream sauce from Cancale, mashed potatoes lightly smoked

Nos poissons sont accompagnés au choix :

Our fishes are served with the garnish of your choice :

Légumes du moment / Vegetables of the day

Risotto carnaroli crémeux / creamed carnaroli risotto

Haricots verts / Green beans

Tagliatelles fraîches / Fresh tagliatelle pasta

Ecrasé de Pommes de Terre / Mashed potatoes

LES FROMAGES / Cheeses

La faisselle de Fromage Blanc

Drained soft fresh cheese

6,50 €

Notre sélection de fromages

Our selection of cheeses

14,00 €

LES DESSERTS

Le coup de cœur du jour de notre pâtissière

The crush of the day from our lady pastry chef

11,00 €

Baba de Saint Malo et sa crème légère à la vanille

Saint Malo's Baba and its light vanilla cream

11,00 €

Fondant au chocolat noir « maison », sans Gluten

Home-made dark chocolate melted cake, gluten free

11,00 €

Coupe de Glace et sorbet aux choix

Ice creams and sorbets of your choice

7,00 €

Crêpes au Salidou (caramel au beurre salé maison)

crepes with home made salted caramel

11,00 €

Le café gourmand selon la sélection de notre pâtissière

Coffee or tea with small pastries from our lady pastry chef choices

9,00 €