

LE MENU DU JOUR

(inclus dans les forfaits demi-Pension)

ENTREE + PLAT + DESSERT		35,00 €	
Formule entrée + plat	OU	plat + dessert	27,00 €

* **Suppléments facturés pour les plats** (pensionnaires)

Si vous souhaitez remplacer votre plat (viande ou poisson) par un plat de la carte les symboles vous indiquent le supplément qui vous sera facturé.

••••	45,00 €
•••	20,00 €
••	10,00 €
•	6,00 €

LES FRUITS DE MER

•••	La plateau Dinard (pour 1 personne)	48,00 €
••••	Le plateau Prestige (pour 1 personne) a réserver 12h avant	80,00 €
	½ homard, 3 huîtres de Cancale n°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux, 3 langoustines, 1/2 tourteau	0
	LES COQUILLAGES ET CRUSTACES	
	Les huîtres N°3 de Mr Brévault (Cancale)	les 6 13,00€
	• Tourteau ou Araignée (selon arrivage)	les 12 23,00 €
	• L'assiette de langoustines environ 300grs	au 100gr 4,00 €
	Crevettes roses	200grs 12,00 €
	Bulots	180grs 12,00 €
	Bigorneaux	200grs 11,00 €

LES SUGGESTIONS DU JOUR

les propositions du chef selon le marché du jour sur ardoise

LA CARTE

LES ENTREES

••	Tartare "retour de pêche"	18,00 €
••	Espadon "à la flamme" mariné aux agrumes kumquat/clémentine	18,00 €
••	Rouleaux de crabe aux algues de Saint Lunaire, condiment Wasabi	19,00 €
••	L'œuf mollet forestier, andouille fumée et crème truffée	16,00 €
	Soupe de poissons d'Harbour, croûtons, rouille et emmenthal râpé	11,00 €

IDEES GOURMANDES

	Wok de légumes croquants dans sa version végétarienne et nouilles chinoises	18,50 €
••	Wok poulet et gambas, légumes croquants et nouilles chinoises	28,00 €
	Tagliatelles fraîches au saumon, velouté safrané	19,00 €
••	Lobster Roll Thalassa pain brioché maison, homard breton, salade, mayonnaise, coriandre, frites	33,00 €

VIANDES

	Tartare de Bœuf cru ou cuit, coupé au couteau, pommes rattes et mesclun	19,00 €
••	Le Burger O Sens et ses frites ou version "Vegan"	24,00 €
••	Faux-filet Normand XL 300 grs	28,00 €

POISSONS

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

••••	Sole de chalut, rôtie ou meunière	44,00 €
	Le homard Breton	prix au 100 gr selon le cours
	Cuit à la plancha, ou rôti, ou simplement froid (à commander à l'avance)	

Nos poissons et nos viandes sont accompagnés d'une garniture du jour

FROMAGE

	Notre sélection de fromages affinés	12,00 €
--	-------------------------------------	----------------

DESSERTS

	Baba au rhum de Saint Malo	11,00 €
	Dessert du jour	11,00 €
	Café ou thé gourmand	11,00 €
	Fondant au chocolat noir "maison", sans gluten	9,50 €
	Coupe de glaces et sorbets au choix	7,00 €
	Crêpes au Salidou (caramel au beurre salé maison)	9,50 €