



« AU GRÉ DU VENT ET DE LA LUNE »
139 euros par personne (hors boissons)

Ormeaux des Abers dans une eau marine.

Bar de ligne mariné en laminaires, nectarine, tagettes et et Sansho de Printemps.

Cueillette de ce matin et maquereaux de petite pêche à la « Poudre à Braises ».

Araignée de mer, « Poudre de Neptune », le Gwell et la fenouillette des falaises.

Tomates de l'ami Gildas, huîtres grillées sur le feu de bois et « Jardin Marin ».

Cotriade des lointains, plat de pêcheurs Cancalais.

Homard au cacao, « Trois Piments Mexicains » et vin de Xérès (en hommage au cancalais de La Ravardière).

La table des fromages de Bretagne et de Normandie sélectionnés par Valentine, chutneys et condiments.

La roulante des gourmandises rassurantes et étonnantes.

Le grog des Îles « Terre en vue ».

Pour la bonne ordonnance de la table, il est souhaitable que ce menu soit servi à l'ensemble des convives.

Certains plats seront susceptibles d'être supprimés et remplacés par d'autres suggestions en fonction de la pêche et de la cueillette du moment.

Merci de votre compréhension.