



LE GRAND CHOIX DE LA BAIE

72 euros / personne (hors boissons)

Une entrée :

- Chair d'araignée de mer, vinaigrette mandarine de Blidah et « Gomasio Celtique ».
- Les Saint-Jacques de plongée, la betterave et la « Moutarde Celtique ».
- Le Bouillon et la cueillette de Merlin, praires, foie gras et la « poudre de Neptune ».
- Jeux de praires : nature, au persil et aux algues.
- Les huîtres aux aromates et épices : citron confit, « poivre des mers » et algues, sarrasin grillé.
- Neuf huîtres creuses de Cancale ou six huîtres plates sauvages.

Un plat :

- Les solettes dorées de petits bateaux, le jus pincé des arêtes et citrons confits.
- Blanc de barbue de nos côtes sur la braise, « Jardin Marin » et poivre Karimunda.
- Les Saint-Jacques de plongée et bouquets Royaux Shanghaïés.
- Homard grillé à la cancalaise dans la cheminée, 500gr. (supplément 29 euros).
- Homard au cacao, trois piments mexicains et Xérès, (en hommage au Cancalais de La Ravardière), 500gr. (supplément 29 euros).
- Jeune cerf de Brocéliande à la façon d'Edouard Nignon et « la poudre Gallo ».

La table des fromages de Bretagne et de Normandie, sélectionnés par Valentine, chutneys et condiments (supplément 17 euros)

La roulante des gourmandises rassurantes et étonnantes

Si vous avez peu de temps ou peu d'appétit nous vous proposons une entrée un plat ou un plat et dessert au prix de 62 euros.

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

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