



## LE GRAND CHOIX DE LA BAIE

68 euros / personne (hors boissons)

### Une entrée :

- La taille de dorade, « jardin marin », malt et moutarde celtique.
- Coquilles St Jacques de plongée à l'eau de mer, fenouillette et « poudre de Neptune ».
- Le bouillon des mystères du Tonkin, langoustines, coquillages et premières jeunes pousses de la falaise.
- Les asperges blanches, crème de camembert au lait cru et l'angélique du jardin.
- Les huîtres aux aromates et épices : algues et sarrasin grillé, citron confit et poivre « A la mode de Paris ».
- Neuf huîtres creuses de Cancale ou six huîtres plates sauvages.

### Un plat :

- Les solettes dorées de petits bateaux, petites pommes de terre et citrons confits.
- Blanc de barbue, sauce crevette gingembre, rhum de Marie-Galante et les pâtes bretonnes.
- Coquille St Jacques de plongée, asperges vertes, oseille et poivre Neelamundi.
- Homard grillé à la cancalaise dans la cheminée, 500gr. (supplément 29 euros).
- Homard au cacao aux trois piments mexicains et Xérès, (en hommage au Cancalais de La Ravardière), 500gr. (supplément 29 euros).
- Pigeonneau d'Olivier Renault, sauce au piment Chipotle Meco et gomasio celtique.

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 58 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.*