



LE GRAND CHOIX DE LA BAIE

68 euros / personne (hors boissons)

Une entrée :

- La taille de dorade, poivre Neelamundi, cameline et rau-ram de la serre.
- Les moules de la baie à la Tonkinoise.
- Seiche de la baie sur la braise et jeunes pousses.
- Cotriade des lointains, plat de pêcheurs Cancalais.
- Jeunes légumes de nos maraîchers, herbes et fleurs du Potager Celtique.
- Les huîtres aux aromates et épices : algues et sarrasin grillé, citron confit et poivre « à la Mode de Paris ».
- Neuf huîtres creuses de la Baie de Cancale.

Un plat :

- Les solettes dorées de petits bateaux, petites pommes de terre et citrons confits.
- St Pierre de nos côtes, jeunes courgettes et artichauts pour la « Poudre d'Or ».
- Lieu jaune de ligne, fleurs de sureau des talus et poivre Jeerakarimundi.
- 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 au « Gomasio Celtique », livèche et baies du jardin.

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 un 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.