

# La Carte

... Huîtres Creuses n°4 de la Baie de Cancale Par 6 : 14€ Par 8 : 19€ Par 12 : 27€

... Huîtres spéciales 007 de Cancale Par 6 : 16€ Par 8 : 21€ Par 12 : 31€

... Empanadas de lieu jaune à l'encre de seiche : 19€

... Galantine croustillante de canard, mousse de foie gras, magret séché : 26€

... Carpaccio de Saint-Jacques au vinaigre d'agrumes et huile de homard : 25€

... Ravioles de Homard Breton, bisque de homard : 34€

... Les 6 Huîtres Cancalaises tiédies au beurre d'herbes côtières : 16€

\*\*\*\*\*

... Les Moules "Morisseau" décortiquées façon paëlla, Bisque de Homard : 29€

... La Pêche Noble de nos Côtes : 39€

... Les Saint-Jacques juste snackées, sauce Hollandaise  
Les choux de La Gouesnière en plusieurs textures : 35€

... Le Homard Breton décortiqué par nos soins servi en deux façons : 69€

... Le T-Bone de veau rissolé, sauce Bordelaise, Pomme d'arphin : 36€

... La saucisse de boeuf comme un Orloff à la tomme du Perche : 27€

... Duo de ris de veau et crevettes impériales de fines de Claire poêlés  
Et jus lié à la Betterave : 49€

... Les Ormeaux sauvages de la Côte d'Emeraude émincés puis snackés à l'huile d'herbe : 45€

\*\*\*\*\*

... Eclair Citron-Noisettes meringué : 12€

... Le Finger choc-sarrawak, croustillant praliné : 12€

... Le Baba P'hum : 12€

... Entremet exotique banane-kiwi : 12€

... Les fromages au lait cru affinés, condiment : 15€