

Chausey 35€

HORS D'ŒUVRE

... *Les 6 Huîtres Creuses n°4 de la Baie de Cancale*

... *Empanadas de lieu jaune à l'encre de seiche,
Sauce tartare aux salicornes*

*Les Huîtres Cancalaises tiédies au beurre d'herbes côtières,
Cake échalotte, citron*

Les Bulots AOP de Granville frits en chapelure d'algues

PLAT PRINCIPAL

... *Le Pavé de Merlu confit façon Paëlla, chorizo grillé*

Bisque de Homard

... *La saucisse de boeuf comme un Orloff à la tomme du Perche,
Tombé de jeunes poireaux au gingembre*

... *Les Saint-Jacques de l'Armement Tilly juste snackées, sauce Hollandaise*

Les choux de la Gouesnière en plusieurs textures

(Supplément : 10€)

DESSERT

(Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas)

... *Le Baba P'hum*

... *Entremet exotique banane-kiwi*

Le Retour du Marché

(Communiqué par notre équipe à la voix, au déjeuner en semaine du lundi au vendredi, hors jours fériés)

ENTREE, PLAT, DESSERT 28€

**ENTREE, PLAT
OU PLAT, DESSERT 25€**

Guernesey 89€

HORS D'ŒUVRE

... *Carpaccio de Saint-Jacques Cancellaises au vinaigre d'agrumes et huile de homard,
Céréales au yuzu, mousse de barde , sésame noir*

... *Galantine croustillante maison de canard,
Mousse de foie gras et magret séché au kampo rouge*

... *Déclinaison d'huîtres spéciales creuses 007 affinées en Rance et n°4 Cancellaise*

TROU NORMAND

... *Le Trou Normand arrosé par un Breton (Pomme, Malorhum au Homard)*

PLAT PRINCIPAL

... *Le Homard Breton décortiqué par nos soins,
Servi en deux façons*

...*Les Ormeaux sauvages de la Côte d'Emeraude émincés
Puis snackés à l'huile d'herbe*

DESSERT

(Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas)

... *Eclair Citron-Noisettes meringué*

... *Le Finger choc-sarrawak, croustillant praliné*

... *Le Baba P'hum*

... *Entremet exotique banane-kiwi*

... *Les fromages au lait cru affinés , condiment*

Jersey 53€

HORS D'ŒUVRE

... *Carpaccio de Saint-Jacques Cancellaises au vinaigre d'agrumes et huile de homard,
Céréales au yuzu, mousse de barde , sésame noir*

... *Galantine croustillante maison de canard,
Mousse de foie gras et magret séché au kampot rouge*

... *Les classiques ravioles de Homard Breton, bisque de homard, tombée de pleurotes*
(Supplément 10 €)

... *Déclinaison d'huîtres spéciales creuses 007 affinées en Rance et n°4 Cancellaise*

PLAT PRINCIPAL

... *Les Saint-Jacques de l'Armement Tilly juste snackées, sauce Hollandaise au Safran*
Légumes de la Gouesnière

... *Le T-Bone de veau rissolé à l'ail confit,
Pomme darphin , condiment butternut-tandoori*

... *La Pêche Noble de nos Côtes (Supplément 10 €)*

DESSERT

(Nous vous remercions de choisir votre gourmandise en début de repas)

... *Eclair Citron-Noisettes meringué*

... *Le Finger choc-sarrawak, croustillant praliné*

... *Le Baba P'hum*

... *Entremet exotique banane-kiwi*

... *Les fromages au lait cru affinés, condiment*