

MENU ESCALE

Assiette de 6 huîtres creuses de Cancale N°2 "Maison Brévault"
Eventail de filets de sardines marinées aux poivrons, coulis aigre-doux
Terrine de confit de canard à l'andouille et mousse de chèvre

Filet de dorade griset sur caviar d'aubergine, beurre citron
Dos de cabillaud en robe de lard fumé et sa réduction béarnaise
Roulade de poulet fermier marinée, sauce au vinaigre de Vermouth
Pavés de longe de veau rôtis, ananas et jus de chorizo

* Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille
L'authentique tarte fine chaude aux pommes
* Biscuit breton aux fraises, mousseline au chocolat blanc, panacotta banane
Nougat glacé, déclinaison autour de l'abricot à la menthe fraîche

(Sauf samedi soir et jours fériés) 33 €

MENU ÉMERAUDE

Assiette de 12 huîtres creuses de Cancale N°2 "Maison Brévault"
Ballottine de foie gras de canard et son chutney acidulé à l'abricot
Fraîcheur de chair de crabe et queues de langoustines marinées, sauce Thaï

Suprême de bar sauvage poêlé sur une compote de tomates aux herbes et soja
Eventail de lotte à la vapeur sur rizotto pesto et réduction d'olives
Petit rôti d'agneau poêlé sur une tranche d'aubergine parfumée, jus au curry
Pavé de filet de bœuf "Charolais" poêlé, raviole de foie gras, jus balsamique

Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

* Kouing-Amann, crème glacée au lait ribot et son caramel à la fleur de sel de Guérande
Sensation gourmande entre terre et mer
Parfait pistache, crème légère noisette, tuile croustillante aux framboises macérées
* Cubes d'ananas rôtis au citron vert, blancs meringués et sorbet noix de coco

45 €

** Desserts à commander en tout début de repas.*

MENU PRESTIGE

Demi-homard bleu en salade de légumes, vinaigrette crusta-émulsion
Salade mêlée de légumes confits, jambon sec et sa tranche de foie gras de canard
Escalopes de bar sauvage marinées et légumes en piperade, vinaigrette de betterave

Aiguillette de saint-pierre et grosses crevettes poêlées, sauce baies roses
Suprême de turbot sauvage grillé, son mélange de petits légumes, velouté au pistou
Escalopes de foie gras de canard poêlées, jus de betterave au gingembre
Duo de ris de veau et queues de langoustines, sauce homardine

Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

* Assiette dégustation de douceurs gourmandes à travers le monde du sucré
Les amateurs de chocolat n'en feront qu'une bouchée
* Crêpe soufflée flambée au Grand Marnier et ses suprêmes d'oranges
* Vacherin déstructuré framboises griottes et son émulsion de lait

60 €

PATRICE DUGUÉ, CHEF DE CUISINE, VOUS PROPOSE...

ENTRÉES

Terrine de confit de canard à l'andouille
et mousse de chèvre 16,00 €
Eventail de filets de sardines marinées aux poivrons,
coulis aigre-doux 17,00 €
Fraîcheur de chair de crabe et queues
de langoustines marinées, sauce Thaï 22,00 €
Ballottine de foie gras de canard et son chutney
acidulé à l'abricot 23,00 €
Escalopes de bar sauvage marinées et légumes en
piperade, vinaigrette de betterave 24,00 €
Assiette de 12 huîtres creuses de Cancale n°2
"Maison Brévault" 25,00 €
Salade mêlée de légumes confits, jambon sec
et sa tranche de foie gras de canard 25,00 €
Demi-homard bleu en salade de légumes,
vinaigrette crusta-émulsion 33,00 €
Plateau de fruits de mer 66,00 €
Sur commande la veille pour 2 personnes

POISSONS

disponibles selon arrivage

Filet de dorade griset sur caviar d'aubergine,
beurre citron 21,00 €
Dos de cabillaud en robe de lard fumé
et sa réduction béarnaise 23,00 €
Eventail de lotte à la vapeur sur rizotto pesto
et réduction d'olives 28,00 €
Suprême de bar sauvage poêlé
sur une compote de tomates aux herbes
et soja 29,00 €
Aiguillette de saint-pierre et grosses
crevettes poêlées, sauce baies roses 30,00 €
Suprême de turbot sauvage grillé,
son mélange de petits légumes,
velouté au pistou 32,00 €
Sole grillée beurre blanc
assortiment de légumes 32,00 €
Homard bleu de 450 g.
rôti au naturel, beurre blanc 66,00 €

VIANDES

origine France ⁽¹⁾

Roulade de poulet fermier marinée,
sauce au vinaigre de Vermouth 22,00 €
Pavés de longe de veau rôtis, ananas
et jus de chorizo 22,00 €
Petit rôti d'agneau poêlé sur une tranche
d'aubergine parfumée, jus au curry 28,00 €
Pavé de filet de bœuf "Charolais" poêlé,
raviole de foie gras, jus balsamique 31,00 €
Duo de ris de veau et queues de langoustines,
sauce homardine 31,00 €
Escalopes de foie gras poêlées,
jus de betterave au gingembre 32,00 €

FROMAGES

Les fromages de France affinés
de Jean-Yves Bordier 10,50 €

Nos amies les bêtes ne sont pas admises dans la salle de restaurant.

PASCAL POCHON, CHEF PÂTISSIER, VOUS PROPOSE...

DESSERTS

* Biscuit breton aux fraises, mousseline au chocolat blanc, panacotta banane 10,50 €
Nougat glacé, déclinaison autour de l'abricot à la menthe fraîche..... 10,50 €
* Cubes d'ananas rôtis au citron vert, blancs meringués et sorbet noix de coco..... 10,50 €
Parfait pistache, crème légère noisette, tuile croustillante
aux framboises macérées 11,50 €
* Vacherin déstructuré framboises griottes et son émulsion de lait 11,50 €
* Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille 11,50 €
L'authentique tarte fine chaude aux pommes

* Kouing-Amann, crème glacée au lait ribot et son caramel
à la fleur de sel de Guérande 12,50 €
Sensation gourmande entre terre et mer
Palette de sorbets de saison aux mille couleurs du maître glacier 12,50 €
* Crêpe soufflée flambée au Grand Marnier et ses suprêmes d'oranges 14,00 €
* Assiette dégustation de douceurs gourmandes à travers le monde du sucré 14,00 €
Les amateurs de chocolat n'en feront qu'une bouchée

** Desserts à commander en tout début de repas.*

Pour accompagner votre dessert, nous vous suggérons un verre de Lillet, blanc ou rouge 6,00 €

PASSION DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE...

Pascal Pochon vous invite à découvrir ses créations gourmandes
le samedi de 10 h 00 à 13 h 30 au Bar la Passerelle.

⁽¹⁾ En application du décret du 17 décembre 2002, nous informons notre clientèle que l'origine de nos viandes bovines est française.