

CUISINE SAVEUR “REFLETS GOURMANDS”

Plat et dessert / Main dish and dessert

Entrée et plat / Starter and main dish

Entrée, plat et dessert / Starter, main dish and dessert

Tartare de lieu jaune, yuzu

Pollock tartar, yuzu

Huîtres creuses de Cancale nature

Plain oysters from Cancale

Champignons à la grecque, œuf parfait

Mushroom greek style, soft boiled egg

Kouing amann de boudin aux pommes

Kouing amann of black pudding and apple

Rognon de veau, oignon de Roscoff en croûte de sel

Veal kidney, Roscoff onion in salt crust

Cabillaud, jus de crustacé, savarin de brocolis

Cod, shellfish juice, broccoli savarin

Agneau de sept heures, carotte, choux de Bruxelles

Lamb seven hours slow cooked, carrot, brussel sprouts

Le poisson du marché, inspiration du chef

The fish of the day, Chef's inspiration

Assiette du fromager

Cheese maker selection

Gros macaron figue et marron, sorbet figue

Macaron fig and chestnut, fig sorbet

Poire rôtie, miel et caramel

Roasted pear, honey and caramel

Maingau rennais, compote de fruits exotiques

Soft white cheese with Meringue and exotic fruits compote

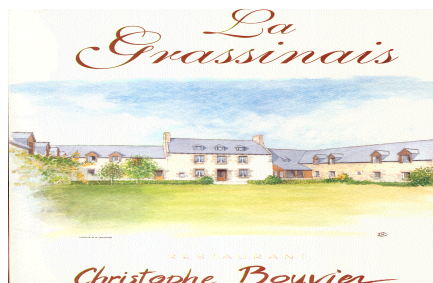
Chocomousse, griotte

Chocomousse, morello cherry

CUISINE FRAICHEUR

MENU AUTOUR DE LA SAINT-JACQUES

MENU ON SCALLOP THEME



CUISINE CHOISIE - OUR SELECTION

ENTREES / STARTERS

Dix huîtres creuses de Cancale, Thierry Juhel*

*Ten Plain oysters from Cancale, Thierry Juhel**

Noix de Saint-Jacques et foie gras grillé

Scallops and grilled foie gras

Gateau de crabe, sésame, soja

Crab cake, sesame, soya

NOS POISSONS / MAIN COURSES FISH

Rouget barbet, crème d'olive noire

Red mullet, black olive cream

Sole, orange et savarin de brocolis

Sole, orange and broccoli savarin

Cabillaud, jus de crustacé, mousseline de carotte*

*Cod, shellfish juice, carrot mousseline**

NOS VIANDES / MAIN COURSES MEAT

Tête de veau panée, crème de bacon

Calf's head breaded, bacon cream

Filet de bœuf, moelle, grosses frites taillées au couteau*

*Beef fillet, marrow, home made french fries**

Rognon de veau, oignon de Roscoff en croûte de sel

Veal kidney, Roscoff onion in salt crust

Assiette du fromager

Cheese maker selection

DESSERTS

Tarte tiède aux pommes caramélisées

Warm caramelized apple tart

Chocomousse, griotte

Chocomousse, morello cherry

Gratin d'orange et Grand Marnier

Orange gratin, Grand Marnier

Nos viandes de bœuf sont d'origine française / French origin beef *

Nos sélections du terroir / Our selection is made from local products

POUR LES PETITS CHOUX / CHILDREN'S MENU (up to 12)