



# LE CAP HORN

RESTAURANT VUE SUR MER



## MENU ÉMERAUDE 61 €

- ④ Tarte de légumes et fruits de saison, feta, vinaigrette passion  
Vitello de veau, éclats de noisettes, choux-fleurs rôtis en texture, olives et crème de truffe du duo « Enzo-Fabrice »
- ④ Tartare de bar, fraises de France et émulsion au lait ribot
- ④ 9 huîtres creuses de Cancale n°3 « Philippe et Noëlle Brevault »

Croque de cabillaud aux gambas bretonnes,  
jus brun d'arêtes, crémeux de céleri et estragon

Bar poêlé, bouillon d'artichauts rôtis, raviolis de crabe et œufs de saumon

- ④ La cassiolette végétale de « ris de veau en trompe-l'œil », aux saveurs des sous-bois, jus brun de légumes, asperges et artichauts

Déclinaison de veau, cromesquis de ris, paleron confit, picanha grillé, jus de foin floral

Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

\* Fraîcheur du jardin : fraises, sorbet basilic, crémeux au yaourt, eau de tomate

- ④ \* Cappuccino mousseux au chocolat : croustillant noisette, praliné allégé, émulsion de lait au café, crémeux chocolat
- ④ \* Vanille, riz au lait, fruits acidulés : parfait glacé vanille, riz au lait, cassis en différentes textures

NOTRE **FORMULE ÉMERAUDE\*\*** 46,00 €

Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert

\*\* Aux déjeuners du lundi au vendredi sauf jours fériés

## MENU PRESTIGE 81 €

- ④ Médaillon de homard, mosaïque de tomates à l'ancienne, salade d'herbes
- ④ Carpaccio de thon français, pastèque, gelée ponzu, craquant de riz  
Terrine de pigeonneau et foie gras en marbré, jus de carottes réduit, cacao amer, jeunes fanes confites et tuile de grué croquante

- ④ 12 huîtres creuses de Cancale n°2 « Philippe et Noëlle Brevault »

Langoustines, palourdes, églefin, poireaux nouveaux « crayon », tombée d'épinards, sauce grenobloise 2026

- ④ Saint-Pierre grillé, concentré de tomates brûlées au parfum de cardamome verte, fenouil fondant et huile d'herbes folles

Le coucou rennais, le suprême nacré à la sauge, la cuisse pressée croustillante, condiment citron, méli-mélo de légumes printaniers

Tournedos de bœuf breton grillé, tartare d'huîtres spéciales, siphon de pommes de terre, salicornes, jus de veau iodé

Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

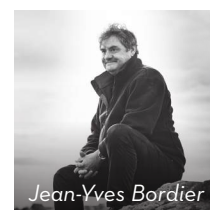
- ④ \* Fruits de saison, amande, reine des prés : mousse amande, reine des prés glacée, fruits travaillés et tuile au miel
- ④ \* Yaourt, citron et douceur végétale : crème glacée au yaourt, financier amande, velouté de petits pois
- ④ \* Chocolat, bergamote, note saline : chocolat en trois textures, gel de bergamote et glace caramel

## SUGGESTIONS DU JOUR

### NOS FOURNISSEURS LOCAUX

**Huîtres :** Philippe et Noëlle Brevault - Cancale  
**Crustacés / Poissons :** Le Corsaire - St-Malo  
**Fromage / Beurre :** Jean-Yves Bordier  
**Saumon fumé par nos soins :** Daniel Le Guéan  
**Pains produits par nos soins :** Sylvain Dahirel  
**Légumes :** Michel Sorre - Hirel

**Craquelins de Saint-Malo**  
**Volailles :** Volfrance - La Vicomté-sur-Rance  
**Œufs :** Ferme de la Bassière à Cherruex  
**Yaourts et fromage blanc :** Laiterie Malo  
**Miel :** Fleurs de Ciel - Cancale



Jean-Yves Bordier



Julien Brevault

# DANIEL LE GUÉNAN

## CHEF DE CUISINE VOUS PROPOSE

### ENTRÉES

- Ⓢ Médaillon de homard, mosaïque de tomates à l'ancienne, salade d'herbes ..... 30,00 €
- Ⓢ Carpaccio de thon français, pastèque, gelée ponzu, craquant de riz ..... 26,00 €
- Terrine de pigeonneau et foie gras en marbré, jus de carottes réduit, cacao amer, jeunes fanes confites et tuile de gruë croquante ..... 28,00 €
- Vitello de veau, éclats de noisettes, choux-fleurs rôtis en texture, olives et crème de truffe du duo « Enzo-Fabrice » ..... 23,00 €
- Ⓢ Tartare de bar, fraises de France et émulsion au lait ribot ..... 27,00 €
- Ⓢ 12 huîtres creuses de Cancale n°2 « Philippe et Noëlle Brévault » ..... 33,00 €

### POISSONS (Disponibles selon arrivage)

- Croque de cabillaud aux gambas bretonnes, jus brun d'arêtes, crémeux de céleri et estragon ..... 33,00 €
- Ⓢ Saint-Pierre grillé, concentré de tomates brûlées au parfum de cardamome verte, fenouil fondant et huile d'herbes folles ..... 38,00 €
- Langoustines, palourdes, églefin, poireaux nouveaux « crayon », tombée d'épinards, sauce grenobloise 2026 ..... 39,00 €
- Bar poêlé, bouillon d'artichauts rôtis, raviolis de crabe et œufs de saumon ..... 36,00 €
- Sole grillée, beurre blanc ou poêlée « meunière », assortiment de légumes ..... 54,00 €
- Homard bleu de 500 g rôti au naturel, beurre blanc .. 70,00 €
- Plateau de fruits de mer (sur commande la veille, pour 2 personnes) ... 102,00 €  
(tourteau, huîtres creuses de Cancale n°2, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses et grises)

### VIANDES

- Le coucou rennais, le suprême nacré à la sauge, la cuisse pressée croustillante, condiment citron, méli-mélo de légumes printaniers ..... 37,00 €
- Tournedos de bœuf breton grillé, tartare d'huîtres spéciales, syphon de pommes de terre, salicornes, jus de veau iodé ..... 38,00 €
- Déclinaison de veau, cromesquis de ris, paleron confit, picanha grillé, jus de foin floral ..... 34,00 €

Viandes et volailles d'origine Française

### SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

#### Entrée

- Ⓢ Tarte de légumes et fruits de saison, feta, vinaigrette passion ..... 19,00 €

#### Plat

- Ⓢ La cassolette végétale de « ris de veau en trompe-l'œil », aux saveurs des sous-bois, jus brun de légumes, asperges et artichauts ..... 29,00 €

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

# SYLVAIN DAHIREL

## CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE

### DESSERTS

- \* Fraîcheur du jardin : fraises, sorbet basilic, crémeux au yaourt, eau de tomate ..... 15,00 €
- Ⓢ \* Cappuccino mousseux au chocolat : croustillant noisette, praliné allégé, émulsion de lait au café, crémeux chocolat ..... 15,00 €
- Ⓢ \* Vanille, riz au lait, fruits acidulés : parfait glacé vanille, riz au lait, cassis en différentes textures ..... 15,00 €
- Ⓢ \* Fruits de saison, amande, reine des prés : mousse amande, reine des prés glacée, fruits travaillés et tuile au miel ..... 15,50 €
- Ⓢ \* Yaourt, citron et douceur végétale : crème glacée au yaourt, financier amande, velouté de petits pois ..... 15,50 €

### SPÉCIALITÉS

- Ⓢ \* Chocolat, bergamote, note saline : chocolat en trois textures, gel de bergamote et glace caramel ..... 16,00 €
- \* Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille ..... 14,00 €
- \* Kouign-Amann et crème glacée au lait ribot sur son caramel à la fleur de sel de Guérande ..... 14,50 €
- \* Palette de sorbets du maître glacier ..... 14,00 €
- \* Crêpe soufflée à l'orange, flambée au Grand Marnier, beurre Suzette ..... 16,00 €

### FROMAGES

- Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier ..... 14,00 €

\* À commander en début de repas

Ⓢ Sans gluten (traces possibles)

Ⓢ Plats végétariens



Daniel Le Guénan et Sylvain Dahirel



LE GRAND HÔTEL  
DES THERMES

★★★★★

SAINT-MALO