



# LE CAP HORN

RESTAURANT VUE SUR MER



## MENU ÉMERAUDE 59 €

## MENU PRESTIGE 79 €

- ⊕ 9 huîtres creuses de Cancale n°3 de Philippe et Noëlle Brévault  
Pâté en croûte maison, ris de veau, foie gras, condiment coing, morilles, salade de mâche nantaise
- ⊕ Carpaccio de daurade royale et Saint-Jacques, compotée kumquat, mostarda di Cremona, citron
- ⊕ ⊕ Velouté de parmesan, légumes oubliés fumés  
—  
Pavé de cabillaud vapeur, purée de courge au parfum de calamansi, paillettes de nori, beurre de clémentine
- ⊕ Bar rôti, émulsion de sobacha, légumes d'hiver et shiitakés
- ⊕ Tarte de champignons, œuf mollet, espuma de noisettes torréfiées
- ⊕ Déclinaison de cochon breton Label Rouge au cidre, chou-fleur à la vanille, pomme Granny Smith  
—  
Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier  
—
- ⊕ \* Marron, yuzu, thé : *biscuit marron, mousse marron, gel yuzu, crème fouettée au thé hojicha, kumquat rôti*
- ⊕ \* Carottes rôties, érable et épices : *carottes rôties au sirop d'érable, fudge aux épices douces, praliné noix de pécan, glace vanille*
- \* Chocolat fumé et caramel miso : *tarte au chocolat fumé, caramel au miso blanc et glace praliné pop-corn*
- ⊕ 12 huîtres creuses de Cancale n°2 de Philippe et Noëlle Brévault
- ⊕ 5 huîtres pochées n°2 « La Spéciale Cancale » de Philippe et Noëlle Brévault, poireaux moelleux, velours de Champagne
- ⊕ Tartare de Saint-Jacques, riz à sushi au shiso, oignon nouveau, dashi de shiitakés  
Pressé de foie gras et caille, gelée de porto, chutney de poire  
—  
Turbot en viennoise de sous-bois, poireaux, pommes de terre au vin d'Arbois
- ⊕ Gratin de langoustines, Saint-Jacques et tourteau, tombée d'épinards et champignons, siphon de hollandaise aux crustacés  
La poule faisane en deux façons, gâteau de blettes, brioche perdue au foie gras
- ⊕ Filet de bœuf breton en croûte de sarrasin et algues fumées, sauce poivre et soja, purée de salsifis, salicornes et légumes bretons  
—  
Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier  
—
- ⊕ \* Poire, sésame noir et saké : *poire pochée au saké, crème sésame noir, tuile au riz noir, gelée poire, glace riz au lait*
- ⊕ ⊕ \* Amande, miel et agrumes : *panna cotta au lait d'amande, gelée au miel, crème fouettée fleur d'oranger, crumble amande, sorbet orange sanguine*
- \* Cèpes et chocolat : *ganache chocolat intense, parfait glacé aux cèpes, biscuit cacao et pommes au cidre*

NOTRE FORMULE ÉMERAUDE\*\* 46,00 €

Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert

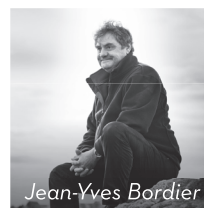
\*\* Aux déjeuners du lundi au vendredi sauf jours fériés

## SUGGESTIONS DU JOUR

### NOS FOURNISSEURS LOCAUX

**Huîtres :** Philippe et Noëlle Brévault - Cancale  
**Crustacés / Poissons :** Fraîcheur,  
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 Cherrueix  
**Yaourts et fromage blanc :** Laiterie Malo  
**Miel :** Fleurs de Ciel - Cancale



Jean-Yves Bordier



Julien Brévault



# DANIEL LE GUÉNAN

CHEF DE CUISINE VOUS PROPOSE

## ENTRÉES

- Pâté en croûte maison, ris de veau, foie gras, condiment coing, morilles, salade de mâche nantaise ... **23,00 €**
- ⊗ Tartare de Saint-Jacques, riz à sushi au shiso, oignon nouveau, dashi de shiitakés ..... **26,00 €**
- ⊗ Carpaccio de daurade royale et Saint-Jacques, compotée kumquat, mostarda di Cremona, citron ..... **27,00 €**
- Pressé de foie gras et caille, gelée de porto, chutney de poire ..... **28,00 €**
- ⊗ 5 huîtres pochées n°2 « La Spéciale Cancale » de Philippe et Noëlle Brévault, poireaux moelleux, velours de Champagne ..... **30,00 €**
- ⊗ 12 huîtres creuses de Cancale n°2 de Philippe et Noëlle Brévault ..... **33,00 €**

## POISSONS (Disponibles selon arrivage)

- Pavé de cabillaud vapeur, purée de courge au parfum de calamansi, paillettes de nori, beurre de clémentine ... **34,00 €**
- ⊗ Bar rôti, émulsion de sobacha, légumes d'hiver et shiitakés ..... **36,00 €**
- Turbot en viennoise de sous-bois, poireaux, pommes de terre au vin d'Arbois ..... **38,00 €**
- ⊗ Gratin de langoustines, Saint-Jacques et tourteau, tombée d'épinards et champignons, siphon de hollandaise aux crustacés ..... **39,00 €**
- 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

- ⊗ Déclinaison de cochon breton Label Rouge au cidre chou-fleur à la vanille, pomme Granny Smith ..... **34,00 €**
- La poule faisane en deux façons, gâteau de blettes, brioche perdue au foie gras ..... **37,00 €**
- ⊗ Filet de bœuf breton en croûte de sarrasin et algues fumées, sauce poivre et soja, purée de salsifis, salicornes et légumes bretons ..... **38,00 €**  
Viandes et volailles d'origine Française

## SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

### Entrée

- ⊗ Velouté de parmesan, légumes oubliés fumés ..... **19,00 €**

### Plat

- ⊗ Tarte de champignons, œuf mollet, espuma de noisettes torréfiées ..... **29,00 €**

# SYLVAIN DAHIREL

CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE

## DESSERTS

- ⊗\* Carottes rôties, érable et épices : carottes rôties au sirop d'érable, fudge aux épices douces, praliné noix de pécan, glace vanille ..... **14,50 €**
- ⊗\* Marron et yuzu : biscuit marron, mousse marron, gel yuzu, crème fouettée au thé Hojicha, kumquat rôti ... **15,00 €**
- \* Chocolat fumé et caramel miso : tarte au chocolat fumé, caramel au miso blanc et glace praliné pop-corn ..... **15,00 €**
- ⊗\* Poire, sésame noir et saké : poire pochée au saké, crème sésame noir, tuile au riz noir, gelée poire, glace riz au lait ..... **15,00 €**
- ⊗\* Amande, miel et agrumes : panna cotta au lait d'amande, gelée de miel, crème fouettée fleur d'oranger, crumble amande, sorbet orange sanguine ..... **16,00 €**
- \* Cèpes et chocolat : ganache chocolat intense, parfait glacé aux cèpes, biscuit cacao et pommes au cidre ..... **16,00 €**

## SPÉCIALITÉS

- \* Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille ..... **13,50 €**
- \* Kouign-amann et crème glacée au lait ribot, caramel à la fleur de sel de Guérande ..... **14,00 €**
- 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

