

MENU ESCALE

Assiette de 9 huîtres creuses N°3 de Cancale «Maison Brévault»
Tartare de thon mariné parfumé aux algues de la côte, coulis de tomates Xérès
Salade d'effilochée tiède de raie aux petits légumes, vinaigrette moutarde à l'ancienne

∞

Duo de barbue et saumon cuit vapeur sur une pissaladière, sauce ratatouille
Pavé de cabillaud parfumé au mélange chermoula, beurre au thym citron
Filet de canette de barbarie rôti à l'ananas aux épices, sauce framboise
Pavé de longe de veau poêlé aux pleurotes, sauce foie gras

∞

* Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille

* Clafoutis de poires, griottes et son macaron glacé pistache

Blanc manger d'œufs comme une île flottante à la saveur de Tonka

(Sauf samedi soir et jours fériés) 39,00 €

MENU ÉMERAUDE

Assiette de 9 huîtres creuses N° 2 de Cancale «Maison Brévault»
Tranche de foie gras de canard mariné au Porto et salade d'émincé d'artichauts, vinaigrette betterave
Noix de pétoncles marinées sur un caviar de courgettes en salade de légumes, vinaigrette Thai

∞

Suprême de bar sauvage poêlé, purée de brocolis mentholée, beurre aux algues de Saint-Lunaise
Tronçons de lotte sur une tombée de fenouil aux condiments, sauce marinière d'herbes
Emincé de magret et de foie gras de canard poêlés, écrasé de pommes de terre à l'olive, sauce poivre de Madagascar
Pavé de filet de bœuf rôti, tombée d'épinards, sauce caramel au beurre salé

∞

Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

∞

* Kouign-Amann, crème glacée au lait ribot et son caramel à la fleur de sel de Guérande

* Tarte baba chocolat, compotée de bananes et fruits de la passion, sa mousse Jivara

* Poire pochée à la cardamome, crème légère William's et son sablé noisette

52,00 €

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

MENU PRESTIGE

Assiette de 12 huîtres creuses N°2 de Cancale «Maison Brévault»
Salade de homard bleu de notre côte, taboulé de quinoa
et mélange de légumes crus marinés, vinaigrette agrumes
Terrine de confit de canard farci au foie gras en salade de jambon cru «pata negra cebo»
et tomme de brebis à la truffe

∞

Suprême de turbot sauvage grillé, riz noir Vénéré sauté, jus au romarin
Aiguillettes de Saint-Pierre à la vapeur, caviar d'aubergines, sauce au corail d'oursins
Escalopes de foie gras de canard poêlées, gâteau de pleurotes, sauce cerises griottes
Duo de filet et ris de veau poêlés aux artichauts camus, sauce moutarde au moût de raisin

∞

Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

∞

* Crêpe soufflée à l'orange, flambée au Grand Marnier, beurre suzette

* Variation au chocolat, cœur cacao nougatine de sésame et sa glace dulcey

* Bogue de coco en surprise, mangue marinée aux épices

69,00 €

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

ENTRÉES

Tartare de thon mariné parfumé
aux algues de la côte, coulis de tomates Xérès ... 19,00 €

Salade d'effilochée tiède de raie
aux petits légumes,
vinaigrette moutarde à l'ancienne 19,00 €

Noix de pétoncles marinées
sur un caviar de courgettes en salade de légumes,
vinaigrette Thai 25,00 €

Tranche de foie gras de canard mariné au Porto
et salade d'émincé d'artichauts,
vinaigrette betterave 25,00 €

Terrine de confit de canard farci au foie gras
en salade de jambon cru «pata negra cebo»
et tomme de brebis à la truffe 28,00 €

Assiette de 12 huîtres creuses de Cancale N°2
"Maison Brévault" 30,00 €

Salade de homard bleu de notre côte,
taboulé de quinoa et mélange de légumes
crus marinés, vinaigrette agrumes 39,00 €

POISSONS

disponibles selon arrivage

Duo de barbue et saumon cuit vapeur
sur une pissaladière, sauce ratatouille 26,00 €

Pavé de cabillaud parfumé
au mélange chermoula, beurre au thym citron .. 26,00 €

Suprême de bar sauvage poêlé,
purée de brocolis mentholée,
beurre aux algues de Saint-Lunaise 36,00 €

Tronçons de lotte sur une tombée de fenouil
aux condiments, sauce marinière d'herbes 36,00 €

Suprême de turbot sauvage grillé,
riz noir Vénéré sauté, jus au romarin 36,00 €

Aiguillettes de Saint-Pierre à la vapeur,
caviar d'aubergines, sauce au corail d'oursins ... 36,00 €

Sole grillée beurre blanc ou poêlée «Meunière»
et sa garniture 36,00 €

Homard bleu de 500 g.
rôti au naturel, beurre blanc 73,00 €

Plateau de fruits de mer 80,00 €
(Sur commande la veille pour 2 personnes)

VIANDES

origine France

Pavé de longe de veau poêlé aux pleurotes,
sauce foie gras 25,00 €

Filet de canette de barbarie rôti à l'ananas
aux épices, sauce framboise 26,00 €

Emincé de magret et de foie gras de canard poêlés,
écrasé de pommes de terre à l'olive,
sauce poivre de Madagascar 36,00 €

Pavé de filet de bœuf rôti, tombée d'épinards,
sauce caramel au beurre salé 36,00 €

Escalopes de foie gras de canard poêlées,
gâteau de pleurotes, sauce cerises griottes 36,00 €

Duo de filet et ris de veau poêlés
aux artichauts camus,
sauce moutarde au moût de raisin 36,00 €



Maître Restaurateur

Nos fournisseurs partenaires
SDPF - Dol-de-Bretagne / Épisaveurs : Épicerie fine et légumes marinés
Alg'éméraude - St-Lunaise : Tartare d'algues
Maison Brévault - Cancale : Huîtres
Fraicheur de St-Malo, Le Corsaire, Pêcherie Océane : Poissons

PASCAL POCHON, CHEF PÂTISSIER, VOUS PROPOSE...

DESSERTS

* Clafoutis de poires, griottes et son macaron glacé pistache 12,00 €

Blanc manger d'œufs comme une île flottante à la saveur de Tonka 12,00 €

* Poire pochée à la cardamome, crème légère William's
et son sablé noisette 13,50 €

* Tarte baba chocolat, compotée de bananes et fruits de la passion,
sa mousse Jivara 13,50 €

* Bogue de coco en surprise, mangue marinée aux épices 14,00 €

SPÉCIALITÉS

* Tarte fine chaude aux pommes,
et sa glace aux graines de vanille 12,00 €

* Kouign-Amann, crème glacée au lait ribot
et son caramel à la fleur de sel de Guérande 12,50 €

Palette de sorbets de saison aux mille couleurs du maître glacier 13,00 €

* Variation au chocolat, cœur cacao nougatine de sésame et sa glace dulcey 14,00 €

* Crêpe soufflée à l'orange, flambée au Grand Marnier, beurre suzette 15,00 €

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

PASSION DU CHOCOLAT ET CONFISERIE...

CARRÉ CHOCOLAT

Pascal Pochon

Venez découvrir la Boutique Chocolat
47, quai Duguay Trouin à Saint-Malo