

LE CAP HORN

RESTAURANT VUE SUR MER

MENU **ÉMERAUDE** 61 €

Terrine de lièvre à la royale, façon Oreiller de la Belle Aurore, gelée de cassis, pickles de betterave, brioche toastée

Soufflé de cabillaud et gambas bretonnes, tarte de sarrasin, coulis d'étrilles aux saveurs thaï, œufs de saumon au citron

Rissoles de blettes et potimarron, crème de cèpes et émulsion au vieux comté

9 huîtres creuses de Cancale n°3 « Philippe et Noëlle Brévault »

—

Pavé de lieu jaune, chapelure de pommes de terre au kombu, royale de chou-fleur, amandes légèrement torréfiées, condiment de citron fermenté, beurre blanc fumé, huile d'olive pimentée

Pavé de bar rôti, babeurre à l'aneth, butternut brûlé, condiment kumquat

Coucou rennais au Xérès, topinambours rôtis, morilles et pommes acidulées

Œuf confit, cueillette des légumes du moment, risotto d'épeautre, siphon pecorino truffé, pickles et vinaigre balsamique au parfum d'oignons rouges

—

Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

—

* Poire pochée et chocolat noir : crémeux chocolat, fromage blanc, sablé de seigle et jus de poire au grué de cacao

* Agrumes d'hiver au safran : sorbet orange, douceur d'amande, sarrasin croustillant et vinaigrette aux graines de fenouil

* Kiwi frais au gingembre : sorbet kiwi-citron vert, crème à la pistache et jeunes pousses de roquette

NOTRE **FORMULE** ÉMERAUDE** **46 €**
Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert
** Aux déjeuners du lundi au vendredi sauf jours fériés

MENU **PRESTIGE** 81 €

Noix de Saint-Jacques snackées, crème de céleri fumé, beurre noisette au miso blanc, noisettes torréfiées, huile de persil

Salade d'araignée de mer, pommes de terre tièdes, Granny Smith, raifort et vinaigrette citron

Foie gras de canard boucané de « Geoffrey », ananas rôti au vieux rhum, chutney mangue gingembre, pickles de citron vert

12 huîtres creuses de Cancale n°2 « Philippe et Noëlle Brévault »

—

Gambas et poulpe grillés au curry breton, légumes de saison et frégola sarda

Turbot et langoustines snackés, velouté de pommes de terre rôties à l'ail, poireau maître d'hôtel en galette croustillante

Bœuf Wellington à notre façon, sauce bordelaise, moelle et truffe

Filet de chevreuil rôti, betterave fumée, poivre de Timut, Sauce grand veneur modernisée

—

Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

—

* Pomme pressée au cidre : glace noix de pécan, spéculoos, écume de miel au laurier et jus de cidre

* Baba à l'ananas et poivre sauvage : chocolat au lait, croustillant maïs et glace vanille

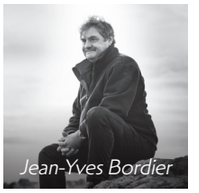
* Chocolat noir et topinambour rôti : crémeux chocolat, praliné noisette au grué de cacao, glace topinambour, sauce chocolat à la chicorée

SUGGESTIONS DU JOUR

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Huîtres : Philippe et Noëlle Brévault - Cancale
Crustacés / Poissons : Le Corsaire - St-Malo
Fromage / Beurre : Jean-Yves Bordier
Saumon fumé par nos soins : Daniel Le Guénan
Pains produits par nos soins : Sylvain Dahirel

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

Noix de Saint-Jacques snackées, crème de céleri fumé, beurre noisette au miso blanc, noisettes torréfiées, huile de persil ..... 28,00 €

Soufflé de cabillaud et gambas bretonnes, tarte de sarrasin, coulis d'étrilles aux saveurs thaï, œufs de saumon au citron ..... 24,00 €

Foie gras de canard boucané de « Geoffrey », ananas rôti au vieux rhum, chutney mangue gingembre, pickles de citron vert ..... 29,00 €

Terrine de lièvre à la royale façon Oreiller de la Belle Aurore, gelée de cassis, pickles de betterave, brioche toastée ..... 24,00 €

Salade d'araignée de mer, pommes de terre tièdes, Granny Smith, raifort et vinaigrette citron ..... 28,00 €

12 huîtres creuses de Cancale n°2 « Philippe et Noëlle Brévault » ..... 33,00 €

POISSONS (Disponibles selon arrivage)

Pavé de lieu jaune, chapelure de pommes de terre au kombu, royale de chou-fleur, amandes légèrement torréfiées, condiment de citron fermenté, beurre blanc fumé, huile d'olive pimentée ..... 33,00 €

Gambas et poulpe grillés au curry breton, légumes de saison et frégola sarda ..... 38,00 €

Turbot et langoustines snackés, velouté de pommes de terre rôties à l'ail, poireau maître d'hôtel en galette croustillante ..... 39,00 €

Pavé de bar rôti, babeurre à l'aneth, butternut brûlé, condiment kumquat ..... 36,00 €

Sole grillée, beurre blanc ou poêlée meunière, assortiment de légumes ..... 56,00 €

Homard bleu de 500 g rôti au naturel, beurre blanc ..... 70,00 €

Plateau de fruits de mer (sur commande la veille, pour 2 personnes) ..... 95,00 €
(tourteau, huîtres creuses de Cancale n°2, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses et grises)

VIANDES

Bœuf Wellington à notre façon, sauce bordelaise, moelle et truffe ..... 38,00 €

Coucou rennais au Xérès, topinambours rôtis, morilles et pommes acidulées ..... 34,00 €

Filet de chevreuil rôti, betterave fumée, poivre de Timut, sauce grand veneur modernisée ..... 39,00 €

Viandes et volailles d'origine Française, gibiers France ou UE.

SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

Entrée

Rissoles de blettes et potimarron, crème de cèpes et émulsion au vieux comté ..... 19,00 €

Plat

Œuf confit, cueillette des légumes du moment, risotto d'épeautre, siphon pecorino truffé, pickles et vinaigre balsamique au parfum d'oignons rouges ..... 29,00 €

SYLVAIN DAHIREL

CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE

DESSERTS

* Poire pochée et chocolat noir : crémeux chocolat, fromage blanc, sablé de seigle et jus de poire au grué de cacao ..... 15,00 €

* Agrumes d'hiver au safran : sorbet orange, douceur d'amande, sarrasin croustillant et vinaigrette aux graines de fenouil ..... 15,00 €

* Kiwi frais au gingembre : sorbet kiwi-citron vert, crème à la pistache et jeunes pousses de roquette ..... 15,00 €

* Pomme pressée au cidre : glace noix de pécan, spéculoos, écume de miel au laurier et jus de cidre ..... 15,50 €

* Baba à l'ananas et poivre sauvage : chocolat au lait, croustillant maïs et glace vanille ..... 15,50 €

SPÉCIALITÉS

* Chocolat noir et topinambour rôti : crémeux chocolat, praliné noisette au grué de cacao, glace topinambour sauce chocolat à la chicorée ..... 16,00 €

* Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille ..... 13,50 €

* Palette de sorbets du maître glacier ..... 14,00 €

* Kouign-amann et crème glacée vanille sur son caramel à la fleur de sel de Guérande ..... 14,50 €

* 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

MAÎTRE RESTAURATEUR

Eau potable gratuite



Daniel Le Guénan et Sylvain Dahirel

Nos amies les bêtes ne sont pas admises dans la salle de restaurant.
Cigarette électronique non autorisée au restaurant • Prix nets, service compris.

Crédits Photos : Saint-Thomas TV, B. Philippe, Alg'Émeraude, Philippe et Noëlle Brévault

LE GRAND HÔTEL
DES THERMES
★★★★★
SAINT-MALO