

MENU ESCALE

Assiette de 9 huîtres creuses de Cancale N°3 "Maison Brévault" [Ⓢ]

Noix de pétoncles marinées, saumon fumé maison
en salade d'agrumes et d'algues, vinaigrette Caesar [Ⓢ]

Rouleaux de jambon "Speck" farcis à la mousse de chèvre,
vinaigrette betterave, chips de pain d'épices

∞

Dos de cabillaud cuit à la vapeur, riz basmati sauté aux champignons, sauce chorizo [Ⓢ]

Brochette de lieu jaune grillée aux pommes fruits, sauce condiments coco [Ⓢ]

Filet de canette de Barbarie poêlé à l'endive, sauce à l'orange et gingembre

Noisettes de filet mignon de porc marinées grenadine, sauce foie gras [Ⓢ]

∞

* Tarte fine chaude aux pommes, accompagnée de sa glace aux graines de vanille

Polenta à la mandarine, quenelle glacée au pop-corn et brindilles de chocolat blanc [Ⓢ]

* Moelleux amande, parfait glacé aux marrons sur sa gelée de cacao et sa glace dulcey

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

MENU ÉMERAUDE

Assiette de 9 huîtres creuses de Cancale N°2 "Maison Brévault" [Ⓢ]

Escalopes de bar sauvage marinées aux baies roses et aux algues de Saint-Lunaire,
sauce tomato-coriandre [Ⓢ]

Tranche de foie gras de canard parfumé au Porto, son chutney poires aux airelles [Ⓢ]

∞

Poêlée de noix de coquilles Saint-Jacques sur une fondue de poireaux au beurre coraillé [Ⓢ]

Fricassée de duo de lotte et gambas, riz noir Vénéré aux légumes, sauce asia [Ⓢ]

Pavé de filet de bœuf poêlé, sa raviole de foie gras et réduction de Banyuls

Noisettes de filet d'agneau grillées, ananas aux épices douces, jus balsamique

∞

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

Saveur moelleuse noix de pécan, marmelade cassis, figues rôties au miel et son sorbet griottes

* Granny Smith pochée au thym citron, brunoise pomme-fenouil semi-confite,
son biscuit mousse et sa glace yaourt [Ⓢ]

52,00 €

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

MENU PRESTIGE

Assiette de 12 huîtres creuses de Cancale N°2 "Maison Brévault" [Ⓢ]

Emincé de noix de coquilles Saint-Jacques marinées minute aux herbes,
vinaigrette mangue-gingembre [Ⓢ]

Salade de langoustines et médaillon de homard sur un taboulé de quinoa, sauce aux épices [Ⓢ]

∞

Blanc de turbot sauvage grillé, tombée de cèpes en gâteau, jus brun au Xérès [Ⓢ]

Vapeur d'aiguillettes de Saint-Pierre, tombée d'oignons rouges aux raisins,
beurre blanc à l'huile de homard [Ⓢ]

Poitrine de pigeon marinée aux épices et tranche de foie gras poêlées, jus caramel au beurre salé

Filet mignon de veau et picatta de ris de veau poêlés, rosace de polenta et betterave,
sauce à la crème de truffe

∞

Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

∞

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

* Sablé praliné aux pointes de mousse chocolat Jivara, douceur de gelée exotique,
glace au lait de coco et sa sauce caramel-passion

* Fagotines chocolat ganache, marmelade cassis et son sorbet persil plat [Ⓢ]

69,00 €

[Ⓢ] Sans gluten

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

ENTRÉES

Noix de pétoncles marinées,
saumon fumé maison en salade d'agrumes
et d'algues, vinaigrette Caesar 20.00 €

Rouleaux de jambon "Speck" farcis
à la mousse de chèvre,
vinaigrette betterave, chips de pain d'épices 20.00 €

Escalopes de bar sauvage marinées
aux baies roses et aux algues de Saint-Lunaire,
sauce tomato-coriandre 28.00 €

Tranche de foie gras de canard parfumé au Porto,
son chutney poires aux airelles 28.00 €

Emincé de noix de coquilles Saint-Jacques
marinées minute aux herbes,
vinaigrette mangue-gingembre 29.00 €

Salade de langoustines et médaillon de homard
sur un taboulé de quinoa,
sauce aux épices..... 29.00 €

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

POISSONS

disponibles selon arrivage

Dos de cabillaud cuit à la vapeur,
riz basmati sauté aux champignons,
sauce chorizo 26.00 €

Brochette de lieu jaune grillée
aux pommes fruits, sauce condiments coco 26.00 €

Poêlée de noix de coquilles Saint-Jacques
sur une fondue de poireaux au beurre coraillé ... 36.00 €

Fricassée de duo de lotte et gambas,
riz noir Vénéré aux légumes,
sauce asia 36.00 €

Blanc de turbot sauvage grillé,
tombée de cèpes en gâteau, jus brun au Xérès .. 36.00 €

Vapeur d'aiguillettes de Saint-Pierre,
tombée d'oignons rouges aux raisins,
beurre blanc à l'huile de homard 36.00 €

Sole grillée beurre blanc ou poêlée «Meunière»,
assortiment de légumes 36.00 €

Homard bleu de 500 g.
rôti au naturel, beurre blanc 74,00 €

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

VIANDES

origine France

Filet de canette de Barbarie poêlé à l'endive,
sauce à l'orange et gingembre 26.00 €

Noisettes de filet mignon de porc
marinées grenadine, sauce foie gras 26.00 €

Pavé de filet de bœuf poêlé,
sa raviole de foie gras et réduction de Banyuls .. 36.00 €

Noisettes de filet d'agneau grillées,
ananas aux épices douces, jus balsamique 36.00 €

Poitrine de pigeon marinée aux épices
et tranche de foie gras poêlées,
jus caramel au beurre salé 36.00 €

Filet mignon de veau
et picatta de ris de veau poêlés,
rosace de polenta et betterave,
sauce à la crème de truffe 36.00 €



Maître Restaurateur

Nos fournisseurs partenaires

SDPF - Dol-de-Bretagne / Épiceveurs : Épicerie fine et légumes marinés

Alg'éméraude - St-Lunaire : Tartare d'algues

Maison Brévault - Cancale : Huîtres

Fraîcheur de St-Malo, Le Corsaire, Pêcherie Océane : Poissons

SUGGESTIONS DU JOUR

PASCAL POCHON, CHEF PÂTISSIER, VOUS PROPOSE...

DESSERTS

Polenta à la mandarine, quenelle glacée au pop-corn
et brindilles de chocolat blanc..... 12.00 €

* Moelleux amande, parfait glacé aux marrons sur sa gelée de cacao
et sa glace dulcey 12.00 €

Saveur moelleuse noix de pécan, marmelade cassis,
figues rôties au miel et son sorbet griottes 13.50 €

* Granny Smith pochée au thym citron, brunoise pomme-fenouil semi-confite,
son biscuit mousse et sa glace yaourt 13.50 €

* Sablé praliné aux pointes de mousse chocolat Jivara,
douceur de gelée exotique, glace au lait de coco et sa sauce caramel-passion ... 14.00 €

FROMAGES

Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier 12,00 €

SPÉCIALITÉS

* Tarte fine chaude aux pommes,
accompagnée de sa glace aux graines de vanille 12.00 €

Palette de sorbets de saison aux mille couleurs du maître glacier 13.00 €

* Kouign-Amann, crème glacée au lait ribot
et son caramel à la fleur de sel de Guérande 13.00 €

* Fagotines chocolat ganache, marmelade cassis et son sorbet persil plat 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