

≡ PATRICE DUGUÉ CHEF DE CUISINE VOUS PROPOSE ≡

ENTRÉES

- ⑦ Salade de noix de pétoncles marinées, mélange de légumes, vinaigrette fruits de la passion**20,00 €**
- ⑦ Terrine d'effiloché de canard confit, farcie au foie gras de canard, crème et vinaigrette betterave**20,00 €**
- ⑦ Tranche de foie gras de canard mariné au Porto, dés de poires aux épices et sucre de raisin.....**27,00 €**
- ⑦ Escalopes de bar marinées aux saveurs d'algues, copeaux de tomme à la truffe, vinaigrette Thai**28,00 €**
- ⑦ Émincé de noix de Saint-Jacques marinées à la minute aux herbes fraîches, vinaigrette gingembre**28,00 €**
- ⑦ Gâteau de chair de crabe servi tiède, poêlée de cèpes et crème de homard.....**31,00 €**
- Assiette de 12 huîtres creuses de Cancale n°2 «Maison Brévault».....**32,00 €**

POISSONS

disponibles selon arrivage

- Suprême de barbué cuit vapeur, flan de poireaux, beurre aux algues**27,00 €**
- ⑦ Brochette de lieu jaune grillé au lard fumé, sauce vierge aux olives**27,00 €**
- ⑦ Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, tombée de poireaux à la citronnelle, sauce Noilly..**36,00 €**
- ⑦ Rosace de lotte parfumée à la feuille de lime, pommes fruits et réduction asiatique**36,00 €**
- ⑦ Suprême de turbot sauvage grillé, risotto de sarrasin, sauce mandarine**36,00 €**
- ⑦ Aiguillettes de Saint-Pierre cuites vapeur, ragoût de céleri confit, sauce aux giroldes**36,00 €**
- Sole grillée beurre blanc ou poêlée «Meunière», assortiment de légumes.....**37,00 €**
- Homard bleu de 500 g. rôti au naturel, beurre blanc.....**75,00 €**
- Plateau de fruits de mer**80,00 €**
(sur commande la veille, pour 2 personnes)

VIANDES

origine France

- Suprême de pintade fermière mariné et grillé, ananas rôti, sauce poivre fumé**25,00 €**
- Filet de canette de barbarie rôti, tombée d'endives, jus vinaigre de coing**26,00 €**
- Émincé de filet de veau et chorizo poêlés, galette de légumes, jus curry curcuma**36,00 €**
- ⑦ Pavé de filet de bœuf rôti sur polenta grenadine, crème de truffes.....**36,00 €**
- Escalopes de foie gras de canard poêlées aux cerfeuil tubéreux, jus vinaigre de framboise**36,00 €**
- Poêlée de ris de veau aux gambas, rosace de pommes de terre, sauce abricots secs et xérès**36,00 €**



Maître Restaurateur

Nos fournisseurs partenaires :
SDPF - Dol-de-Bretagne
Episaveurs : Epicerie fine et légumes marinés
Alg'émeraude - St-Lunaire : Tartare d'algues
Maison Brévault - Cancale : Huîtres
Fraîcheur de St-Malo, Le Corsaire, Pêcherie Océane : Poissons

≡ MENU ESCALE ≡

- Assiette de 9 huîtres creuses de Cancale n°3 «Maison Brévault»
- ⑦ Salade de noix de pétoncles marinées, mélange de légumes, vinaigrette fruits de la passion
- ⑦ Terrine d'effiloché de canard confit, farcie au foie gras de canard, crème et vinaigrette betterave
-
- Suprême de barbué cuit vapeur, flan de poireaux, beurre aux algues
- ⑦ Brochette de lieu jaune grillé au lard fumé, sauce vierge aux olives
- Suprême de pintade fermière mariné et grillé, ananas rôti, sauce poivre fumé
- Filet de canette de barbarie rôti, tombée d'endives, jus vinaigre de coing
-
- * Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille
- * Baba, crème légère vanille, sorbet mangue rafraîchie
- ⑦ Meringuettes au sorbet litchi, mousse coco, gelée de framboises et ses suprêmes de pamplemousse

40,00 €

(Sauf samedi soir et jours fériés)

≡ MENU PRESTIGE ≡

- Assiette de 12 huîtres creuses de Cancale n°2 «Maison Brévault»
- ⑦ Émincé de noix de Saint-Jacques marinées à la minute aux herbes fraîches, vinaigrette gingembre
- ⑦ Gâteau de chair de crabe servi tiède, poêlée de cèpes et crème de homard
-
- ⑦ Suprême de turbot sauvage grillé, risotto de sarrasin, sauce mandarine
- ⑦ Aiguillettes de Saint-Pierre cuites vapeur, ragoût de céleri confit, sauce aux giroldes
- Escalopes de foie gras de canard poêlées aux cerfeuil tubéreux, jus vinaigre de framboise
- Poêlée de ris de veau aux gambas, rosace de pommes de terre, sauce abricots secs et xérès
-
- Les Fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier
-
- * Crêpe soufflée à l'orange, flambée au Grand Marnier, beurre suzette
- * Émotion chocolat d'Équateur aux douceurs exotiques
- ⑦* Nuage de meringue, croustillant cacahuètes au caramel et son sorbet lait gingembre

70,00 €

- * À commander en début de repas
- ⑦ Sans gluten (traces possibles)

≡ MENU ÉMERAUDE ≡

- Assiette de 9 huîtres creuses de Cancale n°2 «Maison Brévault»
- ⑦ Tranche de foie gras de canard mariné au Porto, dés de poires aux épices et sucre de raisin
- ⑦ Escalopes de bar marinées aux saveurs d'algues, copeaux de tomme à la truffe, vinaigrette Thai
-
- ⑦ Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, tombée de poireaux à la citronnelle, sauce Noilly
- ⑦ Rosace de lotte parfumée à la feuille de lime, pommes fruits et réduction asiatique
- Émincé de filet de veau et chorizo poêlés, galette de légumes, jus curry curcuma
- ⑦ Pavé de filet de bœuf rôti sur polenta grenadine, crème de truffes
-
- Les Fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier
-
- * Sarments au chocolat, streusel cacao, grué caramélisé et feuilles chocolat
- ⑦* Salade de clémentines, transparence vanillée, mousse citron et biscuit de riz
- * Gourmandise au sabayon noisette, tapioca et sa crème glacée café blanc

53,00 €

≡ SUGGESTIONS DU JOUR ≡

≡ PASCAL POCHON CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE ≡

DESSERT

- * Baba, crème légère vanille, sorbet mangue rafraîchie**12,00 €**
- ⑦ Meringuettes au sorbet litchi, mousse coco, gelée de framboises et ses suprêmes de pamplemousse.....**12,00 €**
- * Sarments au chocolat, streusel cacao, grué caramélisé et feuilles chocolat**13,50 €**
- ⑦* Salade de clémentines, transparence vanillée, mousse citron et biscuit de riz.....**13,50 €**
- * Gourmandise au sabayon noisette, tapioca et sa crème glacée café blanc**13,50 €**

- * À commander en début de repas
- ⑦ Sans gluten (traces possibles)

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 €**
- * Émotion chocolat d'Équateur aux douceurs exotiques**14,00 €**
- ⑦* Nuage de meringue, croustillant cacahuètes au caramel et son sorbet lait gingembre**14,00 €**
- * Crêpe soufflée à l'orange, flambée au Grand Marnier, beurre suzette**15,00 €**

FROMAGES

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

PASSION DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE

Pascal Pochon vous invite à découvrir la boutique "CARRÉ CHOCOLAT"

47, quai Duguay Trouin à Saint-Malo