



LE CAP-HORN

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

PATRICE DUGUÉ CHEF DE CUISINE VOUS PROPOSE

ENTRÉES

- ⊕ Salade tiède d'effilochée de raie aux légumes et anchoïade, vinaigrette moutarde de Meaux **20,00 €**
- Assiette de 9 huîtres creuses de Cancale n°3 "maison Brévault" **22,00 €**
- ⊕ Noix de pétoncles marinées aux baies roses sur un caviar froid d'aubergines et de tomates, vinaigrette Thai **26,00 €**
- ⊕ Foie gras de canard légèrement mariné au Porto, condiment aigre doux de fruits **27,00 €**
- ⊕ Salade de demi-homard bleu de notre côte sur un taboulé de quinoa bio parfumé au gaspacho, vinaigrette tomate coriandre **40,00 €**

POISSONS disponibles selon arrivage

- ⊕ Pavé de cabillaud à la vapeur d'algues, compote de brocolis à la menthe, beurre blanc **27,00 €**
- ⊕ Suprême de barbue vapeur sur un riz Carnaroli sauté en nage persillée **27,00 €**
- ⊕ Pavé de bar sauvage à la vapeur de gingembre sur un riz noir Vénéral au tartare d'algues, velouté d'huîtres **37,00 €**
- ⊕ Aiguillettes de filet de Saint-Pierre vapeur, purée de brocolis à la menthe, vinaigrette tiède homardine **37,00 €**
- Sole grillée beurre blanc ou poêlée "Meunière", assortiment de légumes **41,00 €**
- Homard bleu de 500 g. rôti au naturel, beurre blanc **80,00 €**
- Plateau de fruits de mer (sur commande la veille, pour 2 personnes) **85,00 €**

VIANDES origine France

- Noisettes de filet mignon de porc poêlées, bricks croustillants de pommes au gingembre, sauce coco curry **27,00 €**
- Filet de canette poêlé à l'ananas rôti aux épices et tombée de pleurotes, sauce balsamique **27,00 €**
- ⊕ Pavé de filet de bœuf "Normand" poêlé aux figues et rosace de pommes de terre Anna, sauce citronnelle tomatée **37,00 €**

PASCAL POCHON CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE

DESSERTS

- ⊕ Tuile craquante fruits de la passion, blanc manger coco, émulsion de lait et cubes de gelée cacao **12,50 €**
- * Biscuit miel citron, rhubarbe pochée et sorbet yaourt sur son jardin de fraises **12,50 €**
- Dôme mousse ivoire, cœur aux fruits rouges et son biscuit pistache **13,50 €**

SPÉCIALITÉS

- * Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille **12,50 €**
- Palette de sorbets de saison aux mille couleurs du maître glacier **12,50 €**
- * Kouign-Amann, crème glacée au lait ribot et son caramel à la fleur de sel de Guérande **13,00 €**
- * Paradis glacé abricot, croustillant gianduja, mousse de nougat **14,00 €**
- * Géométrie variable tout en chocolat noir à l'origine fantastique **15,00 €**

PASSION DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE

Pascal Pochon vous invite à découvrir la boutique
"CARRÉ CHOCOLAT"
47, quai Duguay Trouin à Saint-Malo

FROMAGES

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

SUGGESTIONS DE BOWLS

ENTRÉES

- ⊕ Buddha bowl (vegan) d'une julienne de légumes crus marinés au vinaigre de citron **20,00 €**
- Carotte, betterave, fenouil, céleri branche, courgette marinée, radis, oignon rouge, cranberries, algues bretonnes et gomasio
- ⊕ Poke bowl de légumes aux pétoncles marinées **23,00 €**
- Riz Thai, guacamole, concombre, courgette marinée, tomates séchées, gingembre, pétoncles, algues bretonnes, pousses germées, huile de sésame

PLATS

- ⊕ Buddha bowl (vegan) **24,00 €**
- Sarrasin bio, lentilles corail bio, semoule de maïs bio, brocolis, pomme fruit, carottes au cumin, olives, coulis de betteraves
- ⊕ Bowl (vegan) **24,00 €**
- Riz complet safrané bio, quinoa bio, pois chiches bio, dés de patate douce, courgette grillée, pleurotes, tartare d'algues, coulis tomates Thai



Maître Restaurateur

Nos fournisseurs partenaires :

SDPF - Dol-de-Bretagne / Épisaveurs : 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

* À commander en début de repas

⊕ Sans gluten (traces possibles)

MENU ÉMERAUDE

(TRADITIONNEL)

Assiette de 9 huîtres creuses de Cancale n°3 "Maison Brévault"

- ⊕ Salade tiède d'effilochée de raie aux légumes et anchoïade, vinaigrette moutarde de Meaux
- ⊕ Noix de pétoncles marinées aux baies roses sur un caviar froid d'aubergines et de tomates, vinaigrette Thaï
- ⊕ Terrine de canard confit farci au foie gras et chutney de rhubarbe, vinaigrette framboise

Brochette de saumon et queues de gambas grillés, tatin de légumes, sauce Thaï

- ⊕ Suprême de barbrue vapeur sur un riz Carnaroli sauté en nage persillée
- ⊕ Pavé de cabillaud à la vapeur d'algues, compote de brocolis à la menthe, beurre blanc

Filet de canette poêlé à l'ananas rôti aux épices et tombée de pleurotes, sauce balsamique

Noisettes de filet mignon de porc poêlées, bricks croustillants de pommes au gingembre, sauce coco curry

Les Fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

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

- ⊕ Tuile craquante fruits de la passion, blanc manger coco, émulsion de lait et cubes de gelée cacao
- * Biscuit miel citron, rhubarbe pochée et sorbet yaourt sur son jardin de fraises

48,00 €

MENU PRESTIGE

Assiette de 12 huîtres creuses de Cancale n°2 "Maison Brévault"

- ⊕ Salade de demi-homard bleu de notre côte sur un taboulé de quinoa bio parfumé au gaspacho, vinaigrette tomate coriandre
- ⊕ Salade de lamelles de fonds d'artichauts farcis au foie gras et magret de canard fumé aux légumes confits, vinaigrette betterave
- ⊕ Foie gras de canard légèrement mariné au Porto, condiment aigre doux de fruits

⊕ Pavé de bar sauvage à la vapeur de gingembre sur un riz noir Vénéral au tartare d'algues, velouté d'huîtres

⊕ Suprême de turbot sauvage grillé, fricassée d'artichauts aux tomates confites, crème à l'estragon

⊕ Aiguillettes de filet de Saint-Pierre vapeur, purée de brocolis à la menthe, vinaigrette tiède homardine

⊕ Duo de magret de canard et foie gras poêlés aux pleurotes en persillade, sauce aigre douce au pinot noir

⊕ Pavé de filet de bœuf "Normand" poêlé aux figues et rosace de pommes de terre Anna, sauce citronnelle tomatée

Les Fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

Dôme mousse ivoire, cœur aux fruits rouges et son biscuit pistache

- * Géométrie variable tout en chocolat noir à l'origine fantastique
- * Paradis glacé abricot, croustillant gianduja, mousse de nougat

68,00 €

SUGGESTIONS DU JOUR

