



# LE CAP-HORN

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

**PATRICE DUGUÉ**  
CHEF DE CUISINE VOUS PROPOSE

**PASCAL POCHON**  
CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE

## ENTRÉES

- Escalopes de bar marinées sur un taboulé de sarrasin, vinaigrette tomato coriandre ..... **23,00 €**
- Salade exotique à la chair d'araignée de notre côte et lamelles de saumon fumé maison, vinaigrette onctueuse à l'avocat ..... **26,00 €**
- Tranche de foie gras de canard mariné au Porto, dés de pain d'épice, compote de coing, vinaigrette betterave ..... **26,00 €**
- Carpaccio de coquilles Saint-Jacques marinées minute aux herbes fraîches et tartare d'algues de la côte, vinaigrette aromatisée à la truffe ..... **28,00 €**
- 12 huîtres creuses de Cancale n°2 "Philippe et Noëlle Brévault" ..... **32,00 €**

## POISSONS disponibles selon arrivage

- Dos de cabillaud mariné aux épices Thai, riz Vénéré aux légumes, sauce curcuma aux herbes ..... **27,00 €**
- Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées sur une tombée de poireaux au gingembre, beurre blanc coraillé ..... **35,00 €**
- Aiguillettes de filet de Saint-Pierre vapeur, purée de brocolis à la menthe, sauce tomate asiatique .. **36,00 €**
- Suprême de bar poêlé, pleurotes sautées persillées, sauce corail d'oursins ..... **36,00 €**
- Sole grillée beurre blanc ou poêlée " Meunière ", assortiment de légumes ..... **41,00 €**
- Plateau de fruits de mer (sur commande la veille, pour 2 personnes) ..... **88,00 €**  
(tourteau, huîtres creuses de Cancale n°2, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses et grises)

## VIANDES origine France

- Filet de canette de Barbarie rôti, endives et ananas aux épices, pépites et sauce foie gras ..... **28,00 €**
- Pavé de filet de bœuf poêlé au Gorgonzola, poire pochée et rosace de pommes de terre, sauce balsamique ..... **37,00 €**
- Duo de poitrine de pigeon et escalope de foie gras poêlés, galettes de maïs, sauce morilles ..... **38,00 €**

## BOWLS

ENTRÉE FROIDE

- Bowl de taboulé de sarrasin et son méli-mélo de légumes marinés, ..... **18,00 €**  
tartare d'algues et gomasio, sauce avocat

PLAT CHAUD

- Bowl de riz Vénéré aux légumes, dés de patate douce, ..... **25,00 €**  
endive et poire aux épices, sauce tomate asiatique

Nos fournisseurs partenaires :

SDPF - Dol-de-Bretagne / Épisaveurs : Épicerie fine et légumes marinés  
Alg'émeraude - St-Lunaire : Tartare d'algues / Maison Brévault - Cancale : Huîtres  
Fraîcheur de St-Malo, Le Corsaire, Pêcherie Océane : Poissons

## DESSERTS

- Crème brûlée vanille, mousse blanche à la coriandre et pointes de meringue sur une gelée hibiscus ..... **12,50 €**
- Galet de nougat glacé aux noix et miel de châtaigne, spirale glacée au café ..... **12,50 €**
- Fleur Edelweiss en chocolat, moelleux coco, gelée passion et sorbet mangue ..... **13,50 €**
- \* Crème panacotta au lait, cookies aux noix et son écume au grué cacao ..... **14,00 €**

## 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 ... **13,00 €**
- \* Kouign-Amann, crème glacée au lait ribot et son caramel à la fleur de sel de Guérande ..... **13,00 €**
- \* Mousse caramel aux pommes sautées au beurre et praliné à l'ancienne ..... **14,00 €**
- \* Crêpe soufflée à l'orange, flambée au Grand Marnier, beurre suzette ..... **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 ..... **14,00 €**

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

## MENU ÉMERAUDE

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

- ⊕ Escalopes de bar marinées sur un taboulé de sarrasin, vinaigrette tomato coriandre
- ⊕ Salade exotique à la chair d'araignée de notre côte et lamelles de saumon fumé maison, vinaigrette onctueuse à l'avocat
- ⊕ Tranche de foie gras de canard mariné au Porto, dés de pain d'épice, compote de coing, vinaigrette betterave
- 
- ⊕ Dos de cabillaud mariné aux épices Thaï, riz Vénéré aux légumes, sauce curcuma aux herbes
- ⊕ Paupiette de lotte enrubannée de lard fumé poêlée sur un confit d'oignons rouges et raisins, beurre de tomates séchées
- ⊕ Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées sur une tombée de poireaux au gingembre, beurre blanc coraillé
- Pavé de filet de bœuf poêlé au Gorgonzola, poire pochée et rosace de pommes de terre, sauce balsamique
- Filet de canette de Barbarie rôti, endives et ananas aux épices, pépites et sauce foie gras
- 
- Les Fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier
- 
- \* Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille
- ⊕ Crème brûlée vanille, mousse blanche à la coriandre et pointes de meringue sur une gelée hibiscus
- Galet de nougat glacé aux noix et miel de châtaigne, spirale glacée au café

**52,00 €**

## MENU PRESTIGE

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

- ⊕ Gâteau tiède de chair d'araignée de notre côte et mitonné de homard, dés de légumes, sauce corail
- ⊕ Carpaccio de coquilles Saint-Jacques marinées minute aux herbes fraîches et tartare d'algues de la côte, vinaigrette aromatisée à la truffe
- ⊕ Duo de foie gras de canard, l'un mi-cuit et l'autre poêlé en salade de poire pochée aux épices, vinaigrette miel cidre
- 
- Suprême de turbot grillé sur une purée de céleri et de vitelotte, sauce parfumée à la truffe
- ⊕ Aiguillettes de filet de Saint-Pierre vapeur, purée de brocolis à la menthe, sauce tomate asiatique
- ⊕ Suprême de bar poêlé, pleurotes sautées persillées, sauce corail d'oursins
- Poêlée de ris de veau sur une tombée de cèpes aux châtaignes et pommes fruits, sauce Porto
- Duo de poitrine de pigeon et escalope de foie gras poêlés, galettes de maïs, sauce morilles
- 
- Les Fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier
- 
- Fleur Edelweiss en chocolat, moelleux coco, gelée passion et sorbet mangue
- \* Mousse caramel aux pommes sautées au beurre et praliné à l'ancienne
- ⊕\* Crème panacotta au lait, cookies aux noix et son écume au grué cacao

**72,00 €**

## SUGGESTIONS DU JOUR