



LE CAP-HORN

RESTAURANT VUE SUR MER



MENU ÉMERAUDE 56 €

- Œuf Meurette façon Fabrice, lard de la ferme de chez Marceau
Salade de mâche, Barbajuan de potimarron aux noisettes,
houmous de cèpes, pickles de sous-bois
Tourteau aux herbes, poireau brûlé en vinaigrette de coquillages
- ⊕ Carpaccio de Saint-Jacques, consommé brûlant de crustacés,
au parfum de timut
9 huîtres creuses de Cancale n°3 « Philippe et Noëlle Brévault »
-
- ⊕ Filet de bar sauvage rôti, sélection de légumes bretons,
vinaigrette d'agrumes
Vapeur de lieu jaune de nos côtes,
arancini de haddock, velouté de poireaux
Épaule d'agneau confite de 7 heures comme un tajine,
samoussa de légumes
- ⊕ Pot-au-feu végétal de Mickaël au miso jaune,
et son kig ha farz végétal
-
- Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier
-
- * Tarte chocolat, crémeux Caraïbes, notes de grué de cacao,
sauce parfumée au gingembre
- * Sphère de mousse aux marrons, confit et sorbet
myrtille-cassis, sablé nantais
- ⊕ Coque de meringue, compotée aux deux pommes,
crumble noisette, émulsion au miel

** NOTRE **FORMULE ÉMERAUDE** 44,00 €
Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert
** Aux déjeuners du lundi au vendredi sauf jours fériés

MENU PRESTIGE 76 €

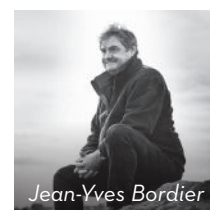
- ⊕ Macarons à la châtaigne, foie gras au pommeau de Bretagne,
déclinaison autour de la pomme
- ⊕ Langoustines mayonnaise Thermidor,
rémoulade de céleri et pomme
- Raviolis de homard bleu, crème de butternut,
émulsion vanille
12 huîtres creuses de Cancale n°2 « Philippe et Noëlle Brévault »
-
- ⊕ Turbot grillé, fricassée de topinambours et pommes de terre
fumées, jus de volaille parfumé à l'estragon
- ⊕ Lotte snackée, méli-mélo de carottes,
endives caramélisées, beurre au citron noir
- ⊕ Filet de canette rôtie, poudre d'agrumes, salsifis
et clémentines confits, condiment de dattes
- Filet de bœuf breton grillé, coque d'échalotes farcies,
pommes bouchon, crumble de moelle
-
- Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier
-
- ⊕ * Déclinaison de textures autour de l'ananas,
note de coriandre fraîche,
ganache et sorbet noix de coco
- * Choux praliné amande noisette, lingot de mousse Jivara,
crémeux et sorbet mangue-fruit de la passion
- Mousse au chocolat Équateur, crémeux à la menthe,
glace aux éclats de chocolat

SUGGESTIONS DU JOUR

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

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

Légumes : Michel Sorre - Hirel
Craquelins de Saint-Malo
Volailles : Volfrance - La Vicomté-sur-Rance
Œufs, crème fraîche : Crèmerie de la Rance
Yaourts et fromage blanc : Laiterie Malo
Miel : Fleurs de Ciel - Cancale



Jean-Yves Bordier



Huîtres Brévault

DANIEL LE GUÉNAN

CHEF DE CUISINE VOUS PROPOSE

ENTRÉES

- ⊕ Carpaccio de Saint-Jacques, consommé brûlant de crustacés, au parfum de timut 26,00 €
- ⊕ Macarons à la châtaigne, foie gras au pommeau de Bretagne, déclinaison autour de la pomme 28,00 €
- Tourteau aux herbes, poireau brûlé en vinaigrette de coquillages 25,00 €
- ⊕ Langoustines mayonnaise Thermidor, rémoulade de céleri et pomme 29,00 €
- Raviolis de homard bleu, crème de butternut, émulsion vanille 27,00 €
- Œuf Meurette façon Fabrice, lard de la ferme de chez Marceau 22,00 €

POISSONS (Disponibles selon arrivage)

- ⊕ Filet de bar sauvage rôti, sélection de légumes bretons, vinaigrette d'agrumes 35,00 €
- ⊕ Turbot grillé, fricassée de topinambours et pommes de terre fumées, jus de volaille parfumé à l'estragon 37,00 €
- Vapeur de lieu jaune de nos côtes, arancini de haddock, velouté de poireaux 34,00 €
- ⊕ Lotte snackée, méli-mélo de carottes, endives caramélisées, beurre de citron noir 37,00 €
- Sole grillée beurre blanc ou poêlée « Meunière », assortiment de légumes 49,00 €
- 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)
- Homard bleu de 500 g rôti au naturel, beurre blanc 70,00 €

VIANDES

- ⊕ Filet de canette rôtie, poudre d'agrumes, salsifis et clémentines confits, condiment de dattes 34,00 €
 - Filet de bœuf breton grillé, coque d'échalotes farcies, pommes bouchon, crumble de moelle 37,00 €
 - Épaule d'agneau confite de 7 heures comme un tajine, samoussa de légumes 30,00 €
- Viandes et volailles d'origine Française

SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

Entrée

- Salade de mâche, Barbajuan de potimarron aux noisettes, houmous de cépes, pickles de sous-bois ... 20,00 €

Plat

- ⊕ Pot-au-feu végétal de Mickaël au miso jaune, et son kig ha farz végétal 26,00 €

SYLVAIN DAHIREL

CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE

DESSERTS

- ⊕ Coque de meringue, compotée aux deux pommes, crumble noisette, émulsion au miel 13,50 €
- * Tarte chocolat, crémeux Caraïbes, notes de grué de cacao, sauce parfumée au gingembre 13,50 €
- ⊕ * Déclinaison de textures autour de l'ananas, note de coriandre fraîche, ganache et sorbet noix de coco 14,50 €
- * Choux praliné amande noisette, lingot de mousse Jivara, crémeux et sorbet mangue-fruit de la passion .. 15,00 €
- Mousse au chocolat Équateur, crémeux à la menthe, glace aux éclats de chocolat 13,50 €

SPÉCIALITÉS

- * Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille 13,50 €
- Palette de sorbets de saison aux mille couleurs du Maître Glacier 14,00 €
- * Kouign-Amann, crème glacée au lait ribot et son caramel à la fleur de sel de Guérande 14,00 €
- * Crêpe soufflée à l'orange, flambée au Grand Marnier, beurre suzette 16,00 €
- * Sphère de mousse aux marrons, confit et sorbet myrtille-cassis, sablé nantais 13,50 €

FROMAGES

- Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier 14,00 €

* À commander en début de repas

⊕ Sans gluten (traces possibles)



Daniel Le Guénan et Sylvain Dahirel



LE GRAND HÔTEL
DES THERMES

★★★★★

SAINT-MALO