



# 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 €

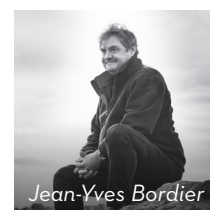
- ⊕ Macarons à la châtaigne, foie gras au pommeau de Bretagne,  
déclinaison autour de la pomme
- ⊕ Langoustines mayonnaise Thermidor,  
rémoulade de céleri et pomme
- Raviolis de homard bleu, crème de butternut,  
émulsion vanille  
12 huîtres creuses de Cancale n°2 « Philippe et Noëlle Brévault »
- 
- ⊕ 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