



# LE CAP-HORN

RESTAURANT VUE SUR MER



## MENU ÉMERAUDE 58 €

Crèmeux de petits pois, raviolo de Sainte-Maure, jaune d'œuf mariné, émulsion à l'ail noir

Filet de maquereau mi-fumé mi-cuit à la flamme, crèmeux de brocoli, tuile de pain aux algues

Poêlée de sot-l'y-laisse de volaille tandoori, jus de cresson de fontaine

⑦ Aubergine confite, mozzarella fumée et framboise

⑦ 9 huîtres creuses de Cancale n°3 « Philippe et Noëlle Brévault »

Bar sauvage cuit au plat, palourdes et couteaux, jus de coquillages et harissa

⑦ Cabillaud épais confit, sarrasin au chou-fleur, œufs de truite, pesto de roquette, beurre piment d'Espelette de chez Jean-Yves Bordier

⑦ Pommes dauphines, vierge d'échalote aux herbes, curry rouge végétal

Filet et ris de veau comme un vol au vent aux légumes de nos maraîchers

Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

⑦ \* Crème de yaourt, brunoise de kiwi, pomme verte et shiso vert, glace vanille

⑦ \* Abricots rôtis au poivre de Sichuan, mousse au fromage frais et miel

⑦ \* Chou tout chocolat, caramel au beurre salé, glace cacahuète

## MENU PRESTIGE 78 €

⑦ Terrine de foie gras de canard mi-cuit, artichaut vinaigrette, gelée de Porto

Cannelloni croustillant d'araignée de mer, déclinaison autour de la tomate

⑦ Demi-homard bleu, houmous de courgette, bouillon crèmeux citron gingembre

⑦ 12 huîtres creuses de Cancale n°2 « Philippe et Noëlle Brévault »

⑦ Gambas rôties, la courgette dans tous ses états

Saint-Pierre grillé, tuile de pomme de terre farcie aux petits légumes printaniers

⑦ Filet de bœuf breton grillé, légumes farcis, jus corsé comme une pissaladière

Selle d'agneau rôtie, coques de fenouil et carottes curcuma, raviolis croustillants d'épaule confite

Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

\* Chocolat pure origine Venezuela, praliné amande noisette, glace et sauce chocolat lait

⑦ \* Déclinaison de fraises, crèmeux cardamome verte et guimauve sur son sablé

\* Meringue craquante, sorbet citron et fenouil confit, croustillant à la crêpe dentelle

\*\* NOTRE FORMULE ÉMERAUDE 45,00 €

Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert

\*\* Aux déjeuners du lundi au vendredi sauf jours fériés

## 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

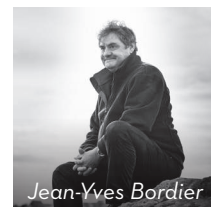
**Craquelins de Saint-Malo**

**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

- Crèmeux de petits pois, raviolo de Sainte-Maure, jaune d'œuf mariné, émulsion à l'ail noir ..... 22,00 €
- Poêlée de sot-l'y-laisse de volaille tandoori, jus de cresson de fontaine ..... 24,00 €
- Filet de maquereau mi-fumé mi-cuit à la flamme, crèmeux de brocoli, tuile de pain aux algues ..... 24,00 €
- ⊕ Terrine de foie gras de canard mi-cuit, artichaut vinaigrette, gelée de Porto ..... 27,00 €
- Cannelloni croustillant d'araignée de mer, déclinaison autour de la tomate ..... 29,00 €
- ⊕ 12 huîtres creuses de Cancale n°2 « Philippe et Noëlle Brévault » ..... 33,00 €
- ⊕ Demi-homard bleu, houmous de courgette, bouillon crèmeux citron gingembre ..... 35,00 €

## POISSONS (Disponibles selon arrivage)

- ⊕ Cabillaud épais confit, sarrasin au chou-fleur, œufs de truite, pesto de roquette, beurre piment d'Espelette de chez Jean-Yves Bordier . 34,00 €
- Bar sauvage cuit au plat, palourdes et couteaux, jus de coquillages et harissa ..... 35,00 €
- Saint-Pierre grillé, tuile de pomme de terre farcie aux petits légumes printaniers ..... 36,00 €
- ⊕ Gambas rôties, la courgette dans tous ses états ..... 37,00 €
- ⊕ Sole grillée beurre blanc ou poêlée « meunière », assortiment de légumes ..... 49,00 €
- ⊕ Homard bleu de 500 g rôti au naturel, beurre blanc ..... 70,00 €
- 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)

## VIANDES

- Filet et ris de veau comme un vol au vent aux légumes de nos maraîchers ..... 35,00 €
- Selle d'agneau rôtie, coques de fenouil, carottes curcuma, raviolis croustillants d'épaule confite . 36,00 €
- ⊕ Filet de bœuf breton grillé, légumes farcis, jus corsé comme une pissaladière .... 38,00 €

Viandes et volailles d'origine Française

## SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

### Entrée

- ⊕ Aubergine confite, mozzarella fumée et framboise .. 18,00 €

### Plat

- ⊕ Pommes dauphines, vierge d'échalote aux herbes, curry rouge végétal ..... 28,00 €

Nos amies les bêtes ne sont pas admises dans la salle de restaurant.

# SYLVAIN DAHIREL

CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE

## DESSERTS

- ⊕ \* Crème de yaourt, brunoise de kiwi, pomme verte et shiso vert, glace vanille ..... 14,50 €
- ⊕ \* Abricots rôtis au poivre de Sichuan, mousse au fromage frais et miel ..... 14,50 €
- ⊕ \* Chou tout chocolat, caramel au beurre salé, glace cacahuète ..... 14,50 €
- ⊕ \* Déclinaison de fraises, crèmeux cardamome verte et guimauve sur son sablé ..... 15,00 €
- \* Meringue craquante, sorbet citron et fenouil confit, croustillant à la crêpe dentelle ..... 15,00 €

## SPÉCIALITÉS

- \* Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille ..... 13,50 €
- Palette de sorbets du Maître Glacier ..... 14,00 €
- \* Kouign-Amann, crème glacée au lait ribot sur son caramel à la fleur de sel de Guérande ..... 14,00 €
- \* Chocolat pure origine Venezuela, praliné amande noisette, glace et sauce chocolat lait 15,00 €
- \* Crêpe soufflée à l'orange, flambée au Grand Marnier, beurre suzette ..... 16,00 €

## FROMAGES

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

\* À commander en début de repas

⊕ Sans gluten (traces possibles)

⊕ Plats végétariens



Daniel Le Guénan et Sylvain Dahirel

Cigarette électronique non autorisée au restaurant • Prix nets, service compris.