



LE CAP-HORN

RESTAURANT VUE SUR MER



MENU ÉMERAUDE 59 €

- Ⓢ Craquant de sarrasin, artichaut et tartare de tomates, espuma burrata
Quenelles de daurade royale, chou-fleur en texture, jus de crustacés à l'estragon
- Ⓢ Tartare de thon français, avocat, riz à sushi, raisin, mayonnaise wasabi
- Ⓢ 9 huîtres creuses de Cancale n°3 « Philippe et Noëlle Brévault »

- Ⓢ Légumes de nos paysans, ricotta fumée, pesto de fanes
- Ⓢ Pavé de cabillaud confit à l'ail, jus de tonnato, méli-mélo de haricots, salicornes et algues
Bar snacké, aioli à la moutarde, aubergine, tomate, tuiles de céréales
- Ⓢ Filet de canette, risotto croquant de sarrasin, cannellonis de patates douces aux fruits de saison

- Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

- * Tartelette croustillante aux fraises, pistou de roquette et crème d'Anjou
- * Dans l'esprit d'un Paris-Brest, cœur coulant praliné, noix de pécan et glace aux graines de vanille
- * Financier au cacao, mousse chocolat lait minute, noisettes caramélisées, pointe de sel fumé et glace Guanaja

** NOTRE **FORMULE ÉMERAUDE** 46,00 €
Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert
** Aux déjeuners du lundi au vendredi sauf jours fériés

MENU PRESTIGE 79 €

- Salade folle de médaillons de homard bleu et légumes, crémeux de petits pois, vinaigrette citron hibiscus
- Terrine de foie gras aux saveurs de sangria
- Ⓢ La marinière de coquillages et crustacés glacés, gelée tremblante de concombre, vinaigrette safran
- Ⓢ 12 huîtres creuses de Cancale n°2 « Philippe et Noëlle Brévault »

- Ⓢ Barbue en croûte de sésame, sauce herbacée, artichauts et carottes
- Ⓢ Saint-Pierre grillé, l'asperge dans tous ses états, pommes de terre grillées
- La trilogie d'agneau breton, gâteau de pommes de terre, bolognaise de courgettes, jus d'olive taggiasche
- Filet de bœuf breton grillé, ravioli d'osso buco de légumes, os à moelle et foie gras

- Les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier

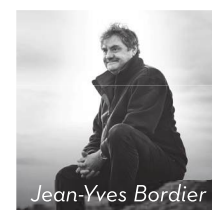
- * Lingot de polenta caramélisée, déclinaison d'abricot, crème amaretto, granola de fruits secs et sablé à l'épeautre
- Ⓢ * Galet de mousse aux céréales torréfiées parfumée au miel, confit de citron, sauce caramel et lait fermenté
- Ⓢ * Variation de textures et de saveurs chocolatées

SUGGESTIONS DU JOUR

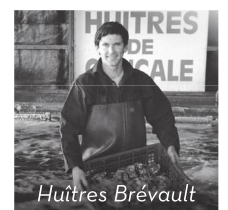
NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Huîtres : Philippe et Noëlle Brévault - Cancale
Crustacés / Poissons : Fraîcheur,
Le Corsaire - St-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 : Ferme de la Bassière à Cherrueix
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

- Quenelles de daurade royale, chou-fleur en texture, jus de crustacés à l'estragon 23,00 €
- ⊕ La marinière de coquillages et crustacés glacés, gelée tremblante de concombre, vinaigrette safran ... 25,00 €
- ⊕ Tartare de thon français, avocat, riz à sushi, raisin, mayonnaise wasabi 26,00 €
- Terrine de foie gras aux saveurs de sangria 28,00 €
- Salade folle de médaillons de homard bleu et légumes, crémeux de petits pois, vinaigrette citron hibiscus 29,00 €
- ⊕ 12 huîtres creuses de Cancale n°2 « Philippe et Noëlle Brévault » 33,00 €

POISSONS (Disponibles selon arrivage)

- ⊕ Pavé de cabillaud confit à l'ail, jus de tonnato, méli-mélo de haricots, salicornes et algues 34,00 €
- Bar snacké, aioli à la moutarde, aubergine, tomate, tuiles de céréales 35,00 €
- ⊕ Barbue en croûte de sésame, sauce herbacée, artichauts et carottes 36,00 €
- ⊕ Saint-Pierre grillé, l'asperge dans tous ses états, pommes de terre grillées 38,00 €
- Sole grillée beurre blanc ou poêlée « meunière », assortiment de légumes 51,00 €
- ⊕ 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 de canette, risotto croquant de sarrasin, cannellonis de patates douces aux fruits de saison 33,00 €
- La trilogie d'agneau breton, gâteau de pommes de terre, bolognaise de courgettes, jus d'olive taggiasche 36,00 €
- Filet de bœuf breton grillé, ravioli d'osso buco de légumes, os à moelle et foie gras 38,00 €

Viandes et volailles d'origine Française

SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

Entrée

- ⊕ Craquant de sarrasin, artichaut et tartare de tomates, espuma burrata 19,00 €

Plat

- ⊕ Légumes de nos paysans, ricotta fumée, pesto de fanes 28,00 €

SYLVAIN DAHIREL

CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE

DESSERTS

- * Tartelette croustillante aux fraises, pistou de roquette et crème d'Anjou 14,50 €
- * Dans l'esprit d'un Paris-Brest, cœur coulant praliné, noix de pécan et glace aux graines de vanille 15,00 €
- ⊕ * Financier au cacao, mousse chocolat lait minute, noisettes caramélisées, pointe de sel fumé et glace Guanaja 15,00 €
- * Lingot de polenta caramélisée, déclinaison d'abricot, crème amaretto, granola de fruits secs et sablé à l'épeautre 15,00 €
- ⊕ * Galet de mousse aux céréales torrifiées parfumée au miel, confit de citron, sauce caramel et lait fermenté 15,00 €

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 sur son caramel à la fleur de sel de Guérande 14,00 €
- ⊕ * Variation de textures et de saveurs chocolatées 16,00 €
- * 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



LE GRAND HÔTEL
DES THERMES

★★★★★

SAINT-MALO