

## **Menu à 13 €**

*(Le midi du lundi au Vendredi)*

Rillettes de saumon maison  
La terrine du chef sur sa chiffonnade de salade  
Salade « 4 Salines » de saison

\*\*\*\*\*

La sélection du marché du boucher (voir ardoise)  
Le poisson du jour (voir ardoise)

\*\*\*\*\*

Le duo de glace  
Le Far Breton  
Crème brûlée  
Dessert du jour (voir ardoises)

## **Menu à 19 €**

Soupe de poisson et sa garniture  
Terrine océane de saumon sur sa crème de ciboulette citronnée  
Duo de rillettes de saumon et maquereaux, accompagnés de ses toasts chauds  
Les 6 huîtres creuses N°3 de Cancale

\*\*\*\*\*

Pièce de bœuf française grillée, sauce poivre, et sa garniture du jour  
Suprême de volaille mariné au soja, tagliatelles au beurre, pétale de tomates  
Papillote de saumon à la fleur de sel de Guérande, riz safrané  
Filet de julienne pochée à la vapeur d'algues, sauce beurre blanc, légumes de la baie

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat maison  
Nougat glacé maison  
Crème brûlée  
Coupe de glace de 3 boules

## Menu à 24 €

Rosace de saumon fumé et ses toasts  
Salade buissonnière de noix et chèvre chaud  
Moules marinières de bouchots  
Les 9 huîtres creuses N°3 de Cancale

\*\*\*\*\*

Croustillant de saumon aux fruits rouges  
Filet de rouget poché au beurre d'estragon, riz basmati.  
Brochette de filet de bœuf français poêlé et sa garniture du marché  
Le navarin « 4 salines » d'agneau Pré Salé aux 3 légumes  
Côtes d'agneau « Vert Pré » grillé au jus naturel, Tian de courgettes et tomates.

\*\*\*\*\*

Palette de glace ou sorbet et son coulis de fruits  
Milles feuilles de crêpes et pommes caramélisés sur sa sauce pommeau  
Gratin de fruits de saison maison  
Croquant gourmand au caramel de beurre salé

## Menu à 29 €

Ballottine de Foie Gras de canard et ses raisins au porto  
L'assiette entre Terre et Mer de Foie gras et saumon fumé  
Feuilletés de fruits de mer au beurre persillé  
Les 12 huîtres creuses n°3 de Cancale

\*\*\*\*\*

Assiette d'agneau « Pré Salé », carottes et pommes de terre persillées  
Les côtes d'agneau « Pré salé » sur sa sauce de salicorne et sa farandole de légumes  
Le gigot d'agneau « Pré Salé » et son tian de tomate courgette  
Le filet de bœuf français grillé, sauce Foie gras et sa garniture forestière  
Noix de Saint Jacques à la vanille, épinard au beurre, et Tarte Arlésienne  
Brochette de Lotte et gambas sur sa farandole de légumes

\*\*\*\*\*

Assiette de fromage

\*\*\*\*\*

Aumônière de banane flambé sur sa sauce chocolat  
La tarte fine aux pommes et sa glace vanille  
Le parfait glacé aux griottes et son coulis de fruits rouge  
L'assiette gourmande des « 4 Salines »