

## *Nos entrées*

---

Soupe de poisson et sa garniture.....	7 €
La tulipe de saumon fumé maison .....	12 €
L'assiette Terre et Mer de Foie Gras et saumon fumé maison.....	14 €
La verrine fraîcheur de melon, pastèque .....	14 €
Les cannellonis croustillants de crevettes aux petits légumes.....	14 €
La ballottine de foie gras de canard au porto.....	16 €
Le feuilleté de langoustines.....	16 €
Les 12 huîtres creuses de Cancale N°3.....	16 €
La cocotte lutée d'escargots et son bouillon de volaille.....	16 €

## *Nos viandes*

---

L'assiette d'agneau Pré Salé et sa sauce au jus d'agneau.....	21 €
Carré d'agneau Pré Salé et sa sauce aux salicornes.....	23 €
Gigot d'agneau Pré Salé grillée et sa sauce aux salicornes.....	23 €
Le rable de lapin farci à l'olive et aux tomates, jus à l'estragon.....	16 €
Le filet de bœuf grillé et sa sauce douce au vinaigre de framboise.....	20 €

## *Nos poissons*

---

Le boudin de saumon farci aux légumes de saisons.....	14 €
La dorade rôti sur peau et son fenouil braisé.....	14 €
La farandole de la mer et son coulis de langoustines.....	17 €
Le cabillaud façon brandade parfumé à la ciboulette.....	17 €
Le risotto aux coques et à l'aneth.....	19 €
Les Langoustines rôti à la fleur de sel de Guérande.....	19 €

## *Nos desserts* «Tous nos desserts sont faits maison »

---

L'authentique tarte fine aux pommes et sa glace vanille.....	11 €
Le duo de riz au lait et sa compote d'agrumes.....	9 €
Le blanc mangé à la vanille et coulis de fruits rouges.....	9 €
Le chaud froid de fraise et son crémeux pistache.....	10 €
Une variation autour de la noisette et son chocolat au lait.....	12 €
La compote de fraise sur son glacé vanille.....	13 €
Les gourmandises des Quatre Salines du chef pâtissier.....	15 €
Le vacherin aux fruits de saisons.....	14 €
La tarte Tatin aux carottes de la Baie du Mont Saint Michel.....	14 €
Les crêpes Suzette flambé devant vous à la Fine de Bretagne.....	16 €