

Carte Escale

Assiette de mise en bouche

Nos entrées :

Soupe de poisson et sa garniture

Les cannellonis de crevettes aux petits légumes et son buisson de salade

La verrine fraîcheur de melon, pastèque et jambon séché

La bisque de langoustines et pétoncles poêlée

Les 6 huîtres creuses de Cancale N°3

L'éventail de saumon fumé par nos soins

La ballottine de Foie Gras de canard au Porto

6.00 €

La cocotte lutée d'escargot et son bouillon de volaille

7.00 €

Nos viandes :

Assiette d'agneau « Pré Salé » et sa garniture de légume

9.00 €

Paupiettes de volaille aux herbes et au cerfeuil

La Bavette de bœuf européenne à l'échalote confite au vin rouge

Le filet de bœuf grillé et sa sauce douce au vinaigre de framboise

8.00 €

Nos poissons :

Plateau de fruits de Mer (minimum 2 personnes) sur commande en plat unique 15.00 € / Pers

Le boudin de saumon farci aux légumes du moment

La dorade rôtie sur peau et son fenouil braisé

Le filet de cabillaud façon brandade parfumé à la ciboulette

Le risotto aux coques parfumé à l'aneth

8.00 €

Langoustines rôti à la fleur de sel de Guérande

9.00 €

Nos desserts :

Le petit breton lavé au Chouchen de Jean Yves Bordier sur lit de salade verte

Le duo de riz au lait et sa compote d'agrumes

L'authentique tarte fine aux pommes et sa glace vanille

Le blanc mangé à la vanille sur son coulis de fruits rouges

La compote de fraise sur son glacé vanille

Les Gourmandises des 4 Salines

7.00 €

Les crêpes Suzette flambé devant vous à la Fine de Bretagne

7.00 €

Le vacherin aux fruits de saisons

6.00 €