

Formule à 19,50 €

1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert dans le menu à 23 €
(Sauf dimanches et week-end fériés)

Menu découverte à 23 €

Assiette de mise en bouche

Soupe de poisson et sa garniture

Les cannellonis de crevettes aux petits légumes

La verrine fraîcheur de melon, pastèque et jambon séché

Paupiettes de volaille aux herbes sur son jus de cerfeuil, galette de pomme de terre

La bavette grillée européenne à l'échalote confite au vin rouge

Le boudin de saumon farci aux légumes de saisons, sauce vin blanc

La dorade rôtie sur peau et son fenouil braisé

Le fromage de Brie chaud aux pommes

L'authentique tarte fine aux pommes et sa glace vanille

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

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

Menu tradition à 28,50 €

Assiette de mise en bouche

Les 6 huîtres creuses de Cancale N°3

L'assiette Terre et Mer de foie gras et saumon fumé par nos soins

La bisque de langoustines et pétoncles poêlés

Les côtes d'agneau Européenne grillée au thym et ses aubergines confites

Le rable de lapin farci à l'olive et aux tomates, jus à l'estragon

La farandole du pêcheur et son coulis de langoustines

Le cabillaud façon brandade parfumé à la ciboulette et au basilic

Le fromage de Brie chaud aux pommes

Le chaud froid de fraise et son crémeux pistache

Une variation autour de la noisette et son chocolat au lait

Le compoté de fraise maison sur son glacé vanille

Menu Quatre Salines à 35 €

Assiette de mise en bouche

Les 6 huîtres creuses de Cancale N°3

Le feuilleté de langoustines

La ballottine de foie gras de canard au porto et ses betteraves confites

La cocotte lutée d'escargot et son bouillon de volaille

L'assiette d'agneau Pré Salé et sa sauce au jus d'agneau

Le filet de bœuf grillé et sa sauce foie gras

Les langoustines rôties à la fleur de sel de Guérande

Le rizotto aux coques et à l'aneth

Le granité glacé à la fine de Bretagne

Les gourmandises des Quatre Salines du chef pâtissier

Les crêpes Suzette flambé devant vous

Le Vacherin aux fruits de saison

Menu Terroir à 46 €

Assiette de mise en bouche

La tulipe de blé noir garnie de saumon fumée par nos soins

Les 9 huîtres creuses de Cancale N°3

La cocotte lutée d'escargots et son bouillon de volaille

La dorade rôtie sur peau et son fenouil braisé

Le rizotto aux coques et à l'aneth

Le granité glacé à la fine de Bretagne

L'assiette d'agneau Pré Salé et sa sauce au jus d'agneau

Carré d'agneau Pré Salé et sa sauce aux salicornes

La tranche de Gigot d'agneau Pré Salé grillée et sa sauce aux salicornes

Le petit breton lavé au chouchen affiné par Jean Yves Bordier sur son lit de salade verte

Les crêpes Suzette flambées devant vous

La Tarte Fine aux pommes et sa glace vanille

Menu Bambin à 10 €

(jusqu'à 10 ans)

Parmentier de dinde
Steack Haché et ses tagliatelles
Petit boudin de saumon et son riz basmati

Crêpes au Chocolat
Tulipe vanille

Menu Terroir enfant à 15 €

(jusqu'à 12 ans)

Assiette de saumon fumé par nos soins
Soupe de poisson

Filet de dorade aux petits légumes
Agneau Pré Salé

Crêpes au Chocolat
Tarte aux pommes

*Notre Chef réalise ses mets suivant une sélection de produits de la région.
En fonction des arrivages, certains mets peuvent être à manquer.
C'est le gage de qualité que nous mettons à votre service chaque jour.
Nous vous remercions de votre compréhension.*

Nos partenaires du terroir

Agneau de Pré-salé :

Boucherie Fouchard à Pontorson

Boeuf français : *Achille Bertrand à Rennes*

Pommes de terre et légumes :

Madame Rouaux Dol de Bretagne

Oignons : *La Ferme Neuve à Beauvoir*

Les huîtres creuses : *Mr et Mme Juhel à Hirel*

Nos fromages : *Monsieur Jean-Yves Bordier
à Saint Malo*

Nos poissons et crustacés : *Selon le marché*

Nos escargots : *Ferme découverte hélicole de*

Monsieur Pierre Descamps à Aucey la Plaine

Cidre et Fine de Bretagne :

Cidrerie Guillou-Le Marec à Paimpol

Cidre et Fine de Bretagne :

Cidrerie Guillou-Le Marec à Paimpol

Cidre et Calvados de Normandie :

Cidrerie Lefranc Luc et Eric à Beauvoir

***Tous nos poissons sont fumés par nos soins.
Tous nos desserts sont réalisés par notre pâtissier.***