

Les Entrées

<i>Salade de Haddock sur Guacamole d'avocat huile d'olive vierge d'Italie</i>	13.50 €
<i>Carpaccio de Saint Jacques, huile parfumée à la passion et crème aigrette</i>	18.00 €
<i>Soupe de crustacés côtiers faite maison, accompagnée de sa garniture</i>	14.00 €
<i>Praires et Palourdes farcies par nos soins au beurre d'escargot</i>	14.50 €
<i>Terrine de foie gras de canard fermier au cognac et chutney aux figes</i>	18.00 €
<i>Gratin de langoustines à l'estragon</i>	21.00 €
<i>Ormeaux poêlés à la persillade sur sauté de champignons et réduction de jus de veau</i>	25.00€
<i>Minute de Bar sauvage aux zestes de Kumbawa et tranche de pain toasté</i>	18.00€

Les Homards Bretons de notre vivier

<i>Homard grillé au naturel, crémeuse de homard</i>	19.00 € les 100 g
<i>Homard en tronçon sauté à l'Armoricaine</i>	19.00 € les 100 g
<i>Homard bleu poché minute, servi tiède mayonnaise (20 min d'attente)</i>	19.00 € les 100 g

Les Poissons

<i>La marmite malouine aux langoustines, pommes anglaises et croutons à l'huile d'olive</i>	17.00 €
<i>Noix de Saint Jacques grillées sur sauté de topinambour, sauce au foie gras</i>	18.00 €
<i>Choucroute de la mer</i>	18.00 €
<i>Véritable lotte rôtie au poivre de la Duchesse Anne</i>	20.00 €
<i>Filet de Dorade sauvage braisé au plat, façon Duchesse Anne</i>	17.00 €
<i>La Recommandation du Chef</i>	22.00 €

Les Poissons Entiers

(Tous nos poissons sont issus de la pêche côtière)

Poissons entiers grillés, servis au guéridon, accompagnés de son beurre blanc et pommes à l'Anglaise (selon arrivage)

<i>Saint-pierre</i>	<i>pour 1, 2, 3 ou 4 personnes</i>	28.00 € par pers.
<i>Turbot ou Turbotin</i>	<i>pour 1, 2, 3 ou 4 personnes</i>	29.00 € par pers.
<i>Belle sole meunière</i>	<i>pour 1 ou 2 personnes</i>	32.00 € par pers.
<i>Belle sole grillée beurre blanc</i>	<i>pour 1 ou 2 personnes</i>	32.00 € par pers.
<i>Bar</i>	<i>pour 2 ou 3 personnes</i>	35.00 € par pers.

Les Viandes

(Bœuf race à viande, toutes nos viandes sont d'origines françaises, sélectionnées par notre boucher Mr Rouvray)

<i>Cromesquis de Pied de cochon des fermiers Breton et son jus de viande au romarin</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Ris de veau laqué à l'Ambassadeur, gratin de Butternuts et châtaignes au lard forêt noir</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Rognons de veau français sautés et embeurrés de légumes de saison, sauce au Porto</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Agneau des prés salés servi en deux cuissons, ail en chemise et compotée d'oignons</i>	<i>23.00 €</i>
<i>Châteaubriand poêlé, sauce au poivre noir concassé, et ses pommes allumettes maison</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Véritable Tournedos de filet de bœuf Rossini</i>	<i>28.00 €</i>
<i>Assiette de pommes allumettes maison</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Assiette de légumes</i>	<i>5.00 €</i>

La roulante de fromages

<i>Sélection de fromages affinés de chez Maître Bordier</i>	<i>8.50 €</i>
---	---------------

Nos Desserts maisons

(Les desserts sont à choisir en début de repas)

<i>La suggestion de Notre pâtissière</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Crêpes Suzette façon Auguste Escoffier</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Surprise d'automne à la crème de marron, son cœur à l'orange sur sablé Breton</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Mokaccino mousseux et sa crème de whisky maison</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Soufflé au Grand Marnier cordon rouge (<u>à commander en début de repas</u>)</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Croustillant de strudel pommes cannelle et sa glace pain d'épices</i>	<i>8.00 €</i>
<i>La vahiné coco sur feuilletine au chocolat et grains de passion</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Tarte renversée des sœurs Tatin et son pot de crème épaisse</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Le Mogador au ganache chocolat noir Ariaga 59 % Valrhona et purée de Framboise</i>	<i>8.00 €</i>

Les Plateaux de Fruits de Mer

(Tous nos crustacés proviennent de notre vivier)

Petit Bé 1 pers. « 3 huîtres creuses n°2, 1 crabe, 4 langoustines, bulots, bigorneaux »	29.00 €
Guérande 1 pers. « 6 huîtres creuses n°2, 1 crabe, 6 langoustines, crevettes roses »	38.00 €
Le Port 1 pers. « 6 huîtres creuses n°2, 1 crabe, 6 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	42.50 €
Cézembre 1-2 pers. « 12 huîtres creuses n°2, 1 crabe, 12 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	69.00 €
Jersey 2 pers «24 huîtres creuses n°2, 2 crabes, 30 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	130.00 €
Royal 2 pers. « 1 homard, 12 huîtres creuses N°2 , 1 crabe, 18 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »	170.00 €

Les Coquillages et Crustacés

(Tous nos crustacés proviennent de notre vivier et sont cuits à la commande)

Assiette de bulots cuits au court-bouillon, mayonnaise maison	13.00 €
Langoustines vivantes, servies tiède mayonnaise maison (≈300 grs)	29.00 €
Assiette de 16 crevettes roses mayonnaise maison	16.50 €
Tourteau ou Araignée cuit au court-bouillon, mayonnaise maison	14.50 €

Huîtres creuses n°2 de notre sélection des parcs à huîtres Bretons

Les 6	12.50 €	Les 9	18.00 €	Les 12	24.00 €
-------	---------	-------	---------	--------	---------

Le Menu d'Aleth

24.00 €

6 huîtres creuses de notre sélection des parcs à huîtres Breton

Assiette de bulots cuits au court bouillon et mayonnaise maison

Terrine du Chef au ris de veau, braisé au Porto

Soupe de crustacés côtiers faite maison, accompagnée de sa garniture



La Recommandation du chef (suppl. 5.00€)

Choucroute de la mer

Cromesquis de Pied de cochon fermier de Bretagne et son jus de viande corsé

Filet de Dorade sauvage braisé au plat façon Duchesse Anne



Tarte renversée des Sœurs Tatin et son pot de crème épaisse

Fromage blanc au coulis de fruits de saison

Mokaccino mousseux et sa crème de Whisky maison

Pruneaux au vin rouge parfumés à la badiane

Le Menu de l'Hermine

35.00 €

Assiette de Fruits de mer

« 3 huîtres creuses, 5 crevettes roses, bulots, bigorneaux »

Terrine de foie gras de canard fermier au cognac et chutney aux figues

Praïres et Palourdes farcies au beurre d'escargot

Salade de Haddock au guacamole d'avocat



Châteaubriand poêlé, sauce au poivre noir concassé

La marmite malouine, pommes anglaises et croûtons

Rognons de veau sautés, sauce au Porto

La Recommandation du Chef (suppl. 3.00 €)



Tarte renversée des Sœurs Tatin et son pot de crème épaisse

La Vahiné coco sur feuilletine chocolat et grains de passions

Croustillant de strudel pommes cannelle et sa glace pain d'épices

La suggestion de notre pâtissière

Le Menu Solidor

43.00 €

9 huîtres creuses n°2 des parcs à huîtres Breton

Gratin de langoustines à l'estragon

Terrine de foie gras de canard fermier au cognac et chutney de figues

Carpaccio de Saint Jacques, huile parfumée à la passion



Déclinaison d'agneau des prés salés servie en deux cuissons

Véritable lotte rôtie au poivre de la Duchesse Anne

Ris de veau laqué à l'Ambassadeur, gratin de Butternuts et châtaignes

La Recommandation du Chef



Suggestion de notre Pâtissière

Ou

Desserts à la carte