

Les Entrées

Fine tartelette de légumes confits, fromage frais et huile vierge à la fève Tonka	13 €
Soupe de crustacés côtiers faite maison, accompagnée de sa garniture	13 €
Foie gras de Canard fermier au Cognac, et chutney de betterave	19 €
Terrine du Chef au ris de veau braisés au Porto	15 €
Praires farcies par nos soins, au beurre d'escargot	16 €
Filets de maquereaux frais, marinés au Muscadet	14 €
Fricassée de bulots au jus de crustacés, et piment d'Espelette, façon Duchesse Anne	13 €
Gratin de langoustines à l'estragon	22 €

Les Coquillages et Crustacés

Assiette de bulots cuits au court-bouillon, mayonnaise maison	13 €	
Huîtres creuses N°2, de notre sélection des parcs à huîtres bretons		
Les 6: 15 €	Les 9: 22 €	Les 12: 29 €
Huîtres plates N°1, de notre sélection des parcs à huîtres bretons		
Les 6: 18 €	Les 9: 27 €	Les 12: 35 €
Langoustines vivantes, servies tièdes mayonnaise	29 €	

Les Homards Bretons de notre vivier

Homard grillé "A la Duchesse Anne"	11 € les 100 g
Homard en tronçon sauté, à l'Armoricaine	11 € les 100 g
Homard bleu poché minute, servi tiède mayonnaise (20 min d'attente)	11 € les 100 g

Les Poissons

Lieu jaune rôti à l'Américaine, et risotto Carnaroli	18 €
La Marmite malouine, pommes anglaises et croûtons	24 €
Lotte rôtie au poivre vert croquant	22 €
Le Chef vous recommande ...	26 €
Bouillabaisse Bretonne servie pour 2 personnes (25 min d'attente)	30 € par pers
<i>Servi uniquement le vendredi</i>	

Les Poissons entiers

(Tous nos poissons sont issus de la pêche côtière)

Poissons entiers à griller, servis au guérédon avec beurre blanc et pommes à l'Anglaise

Selon arrivage

S aint-Pierre	pour 1, 2, 3 ou 4 personnes	29 € par pers
T urbot ou Turbôtin	pour 1, 2, 3 ou 4 personnes	30 € par pers
B elle sole meunière <i>ou</i> grillée beurre blanc	pour 1 ou 2 personnes	35 € par pers
B ar	pour 2 ou 3 personnes	35€ par pers

Les Viandes

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

P igeon de la ferme des Portes, farci et rôti à l'étouffé, aux légumes de saison	25 €
V ol au vent de ris de veau en fricassé, à la crémeuse de champignons	31 €
A gneau de sept heures, du pré-salé du Mt St-Michel, et ses pois cassés	23 €
C hâteaubriand poêlé, sauce au poivre noir concassé, et ses pommes allumettes maison	25 €
R ognons de veau sautés, sauce au Porto	18 €
C roustillant de pied de cochon pané, de la ferme des Prés-bois, sur embeurré de choux vert	16 €
V éritable tournedos de filet de bœuf Rossini	30 €
Assiette de pommes allumettes maison	5 €

La Roulante à fromages

S élection de fromages affinés de Maître Bordier	10 €
---	------

Nos Desserts maisons

(Pour un meilleur confort de service, les desserts sont à choisir en début de repas)

T arte renversée des sœurs Tatin, et son pot de crème épaisse	9 €
T orche meringuée, glace Rhum-raisins et sa crème de marrons	9 €
B aba au Rhum Martiniquais Carte noire "Dillon"	9 €
R eligieuse au café expresso, et vanille de Bourbon	9 €
O melette Norvégienne à la vanille, et flambée au Kirsch sous vos yeux	9 €
F ôret noire au chocolat, et cerises Griottines	9 €
L' Opéra au Cointreau, et son dés à coudre de Cointreau	9 €
L a suggestion du Pâtissier	9 €
T arte aux poires Bourdaloue cuite au moment	9 €

Le Menu du Marché

21 €

(Servi tous les jours de la semaine du lundi au samedi midi, hors jours fériés)

Soupe de crustacés côtiers faite maison, accompagnée de sa garniture
Superposition de betteraves au fromages frais, perle de Porto et huile de noisettes

Tripes braisées au cidre breton, et légumes fondants, servies en cocotte
Maquereau grillé sous la salamandre, fondue de choux breton, beurre de persil

Tulipe de glace et sorbet

Tarte au chocolat, sur crème anglaise maison

Le Menu d'Aleth

28 €

6 Huitres creuses n°2 de notre sélection des parcs à huîtres bretons
Fricassée de bulots au jus de crustacés, et piment d'Espelette, façon Duchesse Anne
Fine tartelette de légumes confits, fromage frais et huile vierge à la fève Tonka
Lieu jaune rôti à l'Américaine, et risotto Carnaroli
Croustillant de pied de cochon pané, de la ferme des Prés-bois, sur embeurré de choux vert
Cotriade de poissons à la Dieppoise
Torce meringuée, glace Rhum-raisins et sa crème de marrons
Tarte du jour
Baba au Rhum Martiniquais Carte noire "Dillon"

Le Menu de l'Hermine

36 €

Foie gras de Canard fermier au Cognac, et chutney de betteraves

Filets de maquereaux frais, marinés au Muscadet

9 Huitres creuses n°2 de notre sélection des parcs à huîtres bretons

Terrine du Chef au ris de veau, braisés au Porto

Agneau de sept heures, du pré-salé du Mt St Michel, et ses pois cassés

La Marmite malouine, pommes anglaises et croûtons

Rognons de veau sautés, sauce au Porto

Le Chef vous recommande ... (+3€)

Forêt noire au chocolat et cerises Griottines

Tarte renversée des sœurs Tatin, et son pot de crème épaisse

La suggestion du Pâtissier

Omelette Norvégienne à la vanille, et flambée au Kirsch sous vos yeux

Le Menu Solidor

48 €

12 Huitres creuses n°2 de notre sélection des parcs à huîtres bretons

Gratin de langoustines à l'estragon

Foie gras de Canard fermier au Cognac, et chutney de betteraves

Praires farcies par nos soins, au beurre d'escargot

Agneau de sept heures, du pré-salé du Mt St Michel, et ses pois cassés

Lotte rôtie au poivre vert et croquant

Châteaubriand poêlé, sauce au poivre noir concassé, et ses pommes allumettes maison

Le Chef vous recommande ...

Dessert au choix à la carte

La suggestion du Pâtissier

Le Menu de la Duchesse Anne

79 €

Coupe de champagne brut, sélectionné par nos soins et ses mises en bouches



12 Huitres creuses n°2 de notre sélection des parcs à huîtres bretons

Gratin de langoustines à l'estragon

Foie gras de Canard fermier au Cognac, et chutney de betteraves

Praires farcies par nos soins, au beurre d'escargot



Homard grillé "A la Duchesse Anne"

Homard en tronçon sauté, à l'Armoricaine

Homard bleu poché minute, servi tiède mayonnaise (20 min d'attente)

(≈ 500/550 grammes par personne)



Dessert au choix à la carte

La suggestion du Pâtissier