Les Entrées

Filets de maquereaux frais, marinés au Muscadet	*13.50 €*
Terrine du Chef au ris de veau braisé au Porto	*15.00 €*
Soupe de crustacés côtiers faite maison, accompagnée de sa garniture	*14.00 €*
Coquillages farcis par nos soins au beurre d'escargot	*14.50 €*
Carpaccio de Saint-Jacques au Cumbava	*18.00 €*
Foie gras de canard fermier au Cognac et chutney de betterave	*18.00 €*
Lutée de langoustines aux champignons et filament de légumes à la citronnelle	*21.00 €*
Gratin de langoustines à l'estragon	*21.00 €*
Ormeaux à la provençale (selon arrivage) Armement Jehanno Paul-Henry la pièce	*18.00 €*

Les Homards Bretons de notre vivier

Homard grillé au naturel, crémeuse de homard	*10.00 € les 100 g*
Homard en tronçon sauté à l'Armoricaine	*10.00 € les 100 g*
Homard bleu poché minute, servi tiède mayonnaise (20 min d'attente)	*10.00 € les 100 g*

Les Poissons

La marmite malouine, pommes anglaises et croutons	*21.00 €*
Filet de dorade royale à la Dugléré	*19.00 €*
Véritable lotte rôtie au poivre à la Duchesse Anne	*22.00 €*
La Recommandation de Notre Chef	*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)

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

Les Viandes

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

Tourte forestière de canard et foie gras fermier jus à la griottines	*17.00 €*
Pied de cochon pané, de la ferme des Prés Bois à St Méloir	*16.00 €*
Déclinaison d'agneau du pré-salé du Mont-Saint-Michel, gratin de pommes de terre d'Hirel	*23.00 €*
Rognons de veau français sautés, sauce au Porto	*19.00 €*
Châteaubriand poêlé, sauce au poivre noir concassé, et ses pommes allumettes maison	*25.00 €*
Véritable Tournedos de filet de bœuf Rossini	*29.00 €*
Assiette de pommes allumettes maison	*5.00 €*
Assiette de légumes	*5.00 €*

La roulante de fromages

Sélection de fromages affinés de chez Maître Bordier	*8.50 €*

Nos Desserts maisons

(Les desserts sont à choisir en début de repas)

Ananas rôti caramélisé sur dacquoise, son sorbet mangue épicée	*7.00 €*
Fine tartelette sablée au citron Yuzu et meringuettes	*7.00 €*
Mont-blanc onctueux et croquant à la crème de marron	*7.00 €*
Tranche de vacherin meringué vanille cassis et crème chantilly maison	*7.00 €*
Superposition de Bailey's et mousse de banane à la clémentine en transparence	*7.00 €*
Opéra au Cointreau et son dé à coudre de Cointreau	*7.00 €*
Tarte renversée des sœurs Tatin et son pot de crème épaisse	*8.00 €*
Velours intense de Guanaja au cœur fondant de chocolat Dulcey de chez Valrhona	*8.00 €*
La suggestion de notre pâtissier	*8.00 €*

Les Plateaux de Fruits de Mer

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

Petit Bé *29.00 €*
« 3 huîtres creuses, 1 crabe, 4 langoustines, bulots, bigorneaux »

Guérande *38.00 €*
« 6 huîtres creuses, 1 crabe, 6 langoustines, crevettes roses »

Cézembre *69.00 €*
« 12 huîtres creuses, 1 crabe, 12 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »

Royal *110.00 €*
« 1 homard, 12 huîtres creuses, 1 crabe, 18 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »

Jersey *180.00 €*
« 2 homards, 24 huîtres creuses, 2 crabes, 36 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »

La Duchesse Anne *190.00 €*
« 30 Grs de Caviar d'Ebéne, 1 homard, 12 huîtres creuses, 1 crabes, 16 langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux »

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	*12.00 €*
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	*14.00 €*

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

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

Caviar de France d'Aquitaine

Ebène
Le Caviar par excellence

Issue de l'Acipenser Baeri né et élevé sur notre ferme. Un caviar affiné plusieurs mois en chambre froide jusqu'à son stade optimal. Une puissance gustative et persistance exceptionnelle

Caviar de France Ebène	*les 30 grs*	*69.00 €*
Caviar de France Ebène	*les 50 grs*	*89.00 €*

Le Menu d'Aleth

24.00 €

6 huîtres creuses de notre sélection des parcs à huîtres Bretons

Terrine du Chef au ris de veau, braisé au Porto

Soupe de crustacés maison et ses garnitures

Filet de dorade royale à la Dugléré

Croustillant de pied de cochon pané de la Ferme des Pré-Bois à St-Méloir

Cotriade de Poissons à la Dieppoise

Tarte renversée des Sœurs Tatin et son pot de crème épaisse

Fromage blanc au coulis de mangue

Mont-blanc onctueux et croquant à la crème de marron

Le Menu de l'Hermine

35.00 €

Assiette de fruits de mer

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

Foie gras de canard fermier au Cognac et chutney de betterave

Filets de maquereaux frais marinés au Muscadet

Déclinaison d'agneau de pré-salé du Mont-Saint-Michel et

Son gratin de pommes de terre

La marmite malouine, pommes anglaises et croûtons

Rognons de veau sautés, sauce au Porto

La Recommandation de Notre Chef (suppl. 3.00 €)

Tarte renversée des Sœurs Tatin et son pot de crème épaisse

Tranche de vacherin meringué vanille cassis et crème chantilly maison

Superposition de Bailey's et mousse de banane à la clémentine en transparence

La suggestion du pâtissier

Le Menu Solidor

43.00 €

9 huîtres creuses de notre sélection des parcs à huîtres Bretons

Gratin de langoustines à l'estragon

Foie gras de canard fermier au Cognac et son chutney de betterave

Coquillages farcis par nos soins au beurre d'escargot

Tourte Forestière de canard et foie gras fermier, jus à la griottines

Véritable lotte rôtie au poivre à la Duchesse Anne

Châteaubriand poêlé, sauce au poivre noir concassé et Ses pommes allumettes

La Recommandation de Notre Chef

Suggestion du Pâtissier

Ou

Desserts à la carte

Le Menu A la Duchesse Anne

79.00 €

Coupe de champagne Charles Heidsieck

Huîtres creuses de notre sélection des parcs à huîtres Bretons

Gratin de langoustines à l'estragon

Foie gras de canard fermier au cognac et chutney de betterave

Homard grillé au naturel et sa crémeuse de homard

Homard en tronçon sauté à l'Armoricaine

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

(Environ 500/550 grs par personne)

Suggestion du Pâtissier

Ou

Desserts à la carte