



LA VERRIÈRE

CARTE TRADITIONNELLE



DANIEL LE GUÉNAN

CHEF DE CUISINE VOUS PROPOSE

Nos soupes

- ⊕ Potage de légumes (oignon, carotte, poireau, courgette) 12,00 €
- ⊕ Soupe de carottes à l'orange et au cumin 12,00 €
- ⊕ Velouté de tomates au fenouil et algues de Saint-Lunaire 12,00 €
- Soupe de poissons "la Cancalaise" à la fleur de sel et sa garniture 15,00 €

Nos entrées

- 8 huîtres creuses de Cancale n°3 " Philippe et Noëlle Brévault " 20,00 €
- ⊕ Wrap de galette de sarrasin farcie au saumon fumé maison et guacamole en salade mélangée, vinaigrette curry 24,00 €
- ⊕ Salade de jambon speck à la mousse de chèvre et magret de canard fumé, vinaigrette betterave 25,00 €
- ⊕ Buddha bowl vegan d'un assortiment de légumes crus marinés en julienne au vinaigre Calamansi (carotte, betterave, fenouil, céleri branche, courgette marinée, radis, oignon rouge, algues bretonnes bio et gomasio) 22,00 €
- ⊕ Poke bowl de légumes aux pétoncles marinées 24,00 €
(riz Thai, guacamole, concombre, courgette marinée, tomates séchées, gingembre, pétoncles, algues bretonnes bio, pousses germées, huile de sésame)

Nos plats

- ⊕ Dos de cabillaud vapeur sur un riz noir Vénére aux légumes, beurre blanc 29,00 €
- Brochette de saumon et queues de crevettes grillés, risotto moelleux et tatin de légumes, sauce poivrons rouges 29,00 €
- Pluma de cochon planché au chorizo, pomme fruit et pleurotes persillées, sauce chorizo 30,00 €
- Pavé de filet de bœuf planché sur dés de patate douce au gingembre et rosace de pommes de terre Anna, sauce poivre 33,00 €
- ⊕ Bowl vegan 26,00 €
(riz noir Vénére aux légumes, quinoa bio, pois chiches bio, dés de patate douce, wok de légumes, pleurotes, tartare d'algues bio, coulis de tomates Thai)

- Notre sélection de fromages 8,50 €
- Fromage frais (0% de matière grasse) 4,50 €

SYLVAIN DAHIREL

CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE

- * Crèmeux aux fruits de la passion et son baba exotique 11,50 €
- * ⊕ Brunoise d'ananas menthe coriandre et son blanc poché à la noix coco 11,50 €
- * Tarte fine chaude aux pommes et sa glace vanille 12,50 €
- * ⊕ Brownie chocolat noisette aux poires safranées, mousse chocolat Jivara 12,50 €
- * ⊕ Biscuit au blé noir, billes de pommes caramélisées et sa glace au lait ribot 12,50 €
- * Petit chou praliné noisette, coulant caramel-passion et son crèmeux chocolat 12,50 €
- * Parfait glacé yuzu, mousse chocolat ivoire, pointes meringuées, tout en texture 12,50 €
- * Palette de sorbets de saison du maître glacier 13,00 €

NOTRE MENU 52,00 €
Entrée, Plat, Fromage et Dessert



NOTRE FORMULE 38,00 €
Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert

* À commander en début de repas / ⊕ Sans gluten (traces possibles)

Viandes et volailles d'origine Française ou Union Européenne

Nos fournisseurs partenaires : SDPF - Dol-de-Bretagne ; Épisaveurs : Épicerie fine et légumes marinés ; Alg'émeraude - Saint-Lunaire : Tartare d'algues ; Philippe et Noëlle Brévault - Cancale : Huîtres ; Fraîcheur de Saint-Malo, Le Corsaire, Pêcherie Océane : Poissons ; La Cancalaise - Cancale : Soupe de poissons