

LA VERRIÈRE

SUGGESTIONS DU JOUR
MENU BIEN-ÊTRE

NOS DESSERTS BIEN-ÊTRE

Poire fraîche marinée au cassis, granola croustillant, note d'amande ..... 140 kcal ..... **13,00 €**

Autour du chocolat noir en différentes textures ..... 210 kcal ..... **14,50 €**

Lingot de pomme façon tatin, sablé sarrasin, sorbet Granny Smith ..... 165 kcal ..... **13,00 €**

Fraîcheur d'orange, pistache et fleur d'oranger ..... 192 kcal ..... **13,50 €**

Ananas aux épices douces, sésame et citron vert ..... 155 kcal ..... **14,00 €**

Fromage frais et son coulis de framboises ... 80 kcal ..... **8,50 €**

MENU **BIEN-ÊTRE** **66,00 €**

Entrée, Plat, Fromage frais 0% et Dessert

Eau comprise

DANIEL LE GUÉNAN & SYLVAIN DAHIREL

CHEF DE CUISINE — CHEF PÂTISSIER

NOS ENTRÉES

Langoustines "vivantes" cuites vapeur, vinaigrette aux agrumes ou mayonnaise allégée	Suppl. Menu Tradition (+9 €)	160 kcal	32,00 €
9 huîtres creuses de Cancale n°2 "Philippe et Noëlle Brévault"	Suppl. Menu Tradition (+6 €)	90 kcal	30,00 €
8 huîtres creuses de Cancale n°3 "Philippe et Noëlle Brévault"		80 kcal	23,00 €
Soupe de poissons à la fleur de sel		80 kcal	15,00 €
Gaspacho andalou, ravioli végétal de crabe, huile verte de langoustine		350 kcal	20,00 €
L'araignée de mer Den Zebra en tarte croustillante	Suppl. Menu Tradition (+6 €)	145 kcal	22,00 €
Salade de queues de langoustines aux fruits de saison, vinaigrette passion	Suppl. Menu Tradition (+6 €)	245 kcal	24,00 €
Tartare de daurade, fruits rouges et timut		130 kcal	21,00 €
Betterave en "pastrami" de mer		115 kcal	19,00 €
Terrine de foie-gras de canard, chutney de fruits de saison		550 kcal	26,00 €

NOS PLATS

Saint-Pierre grillé, purée fine de fenouil et yuzu, tomate confite, artichaut braisé	Suppl. Menu Tradition (+7 €)	450 kcal	35,00 €
Bar au jus d'algues safrané, salicornes croquantes, étuvée de légumes verts et pommes grenailles vapeur		490 kcal	34,00 €
Gambas rôties au beurre d'algues, risotto de blé noir, jus crustacés au cidre brut	Suppl. Menu Tradition (+7 €)	490 kcal	33,00 €
Petit épeautre lié à la purée verte, légumes de saison et syphon de parmesan		360 kcal	24,00 €
Cabillaud laqué miso-orange, purée de patate douce-sésame, navets glacés		420 kcal	30,00 €
Agneau rôti aux épices douces, condiment citron, purée de pois chiche, aubergines confites	Suppl. Menu Tradition (+7 €)	450 kcal	32,00 €
Filet de bœuf grillé, chimichurri breton, fanes de carottes rôties au cumin et purée légère au curcuma		440 kcal	34,00 €

NOS GALETTES DE BLÉ NOIR AUX TRÉSORS DU PAYS BRETON

Galette à la poitrine de cochon fermier confite, pommes et sauce au cidre	21,00 €
Galette à l'oignon de Roscoff, confit de champignons, beurre d'ail et coquillages	22,00 €
Galette aux légumes de saison, poulpe et curry breton	23,00 €



Daniel Le Guénan et Sylvain Dahirel

Sans lactose (traces possibles)
Sans gluten (traces possibles)
Plat végétarien
* À commander en début de repas
Viandes et volailles d'origine Française

Eau potable gratuite

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

SDPF - Dol-de-Bretagne
Épicerie fine et légumes marinés : Épisaveurs
Huîtres : Philippe et Noëlle Brévault - Cancale
Poissons : Distri Malo, Le Corsaire
Légumes : Michel Sorre - Hirel
Yaourts et fromages frais 0 % : Laiterie Malo

Nos amies les bêtes ne sont pas admises dans la salle de restaurant • Cigarette électronique non autorisée au restaurant • Prix nets, service compris.

SUGGESTIONS DU JOUR
MENU TRADITION

NOS FROMAGES ET DESSERTS TRADITION

Notre sélection de fromages ..... 9,00 €

Jeu d'agrumes, mascarpone et meringue ..... 14,00 €

Pomme au saké Junmaï et sobacha ..... 14,00 €

Riz au lait toasté, mangue fraîche, citron vert et poivre ..... 13,50 €

Chocolat noir, tonka glacée, note de praliné ..... 14,50 €

Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille ..... 13,50 €

Palette de sorbets de saison du Maître Glacier ..... 14,00 €

MENU **TRADITION**

Entrée, Plat ou Galette, Fromage et Dessert 58,00 €**

Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert 43,00 €**

**Hors supplément

EAUX MINÉRALES NATURELLES

PLANCOËT
(BRETAGNE) 121/24/16/4,9/32

La seule eau minérale Bretonne, légère et faiblement minéralisée.
Dégustation : *Plate, l'eau de Plancoët est appréciée des amateurs d'eau pour la délicatesse de son goût. Discret, il laisse en bouche une fine saveur métallique et âpre.*

ÉVIAN
(SAVOIE) 360/80/26/1/6,5

Eau légère, faiblement minéralisée, pauvre en sodium.
Dégustation : *Considérée comme n'ayant pas de goût, l'eau d'Évian est parfois choisie comme "eau de référence" lors de dégustations.*

VITTEL GRANDE SOURCE
(LORRAINE) 384/240/42/1,9/5,2

Eau légère, faiblement minéralisée, riche en calcium, pauvre en sodium.
Dégustation : *Le goût de Vittel Grande Source est âcre et laisse en bouche une saveur minéralisée persistante.*

VITTEL SOURCE HÉPAR
(LORRAINE) 383,7/549/119/4,1/14,2

Fortement minéralisée, très riche en calcium et en magnésium, préconisée dans le traitement de la constipation.
Dégustation : *Hépar doit être bue très fraîche en raison d'un goût persistant et lourd.*

VOLVIC
(AUVERGNE) 74/12/8/6/12

Eau légère, très faiblement minéralisée, pauvre en sodium.
Dégustation : *Le goût presque neutre, légèrement âpre, la saveur est astringente.*

CONTREX
(LORRAINE) 372/468/74,5/2,8/9,4

Fortement minéralisée, très riche en calcium.
Dégustation : *D'un goût assez relevé et persistant, Contrex marque par une saveur minéralisée et une fin de bouche légèrement sodée.*

EAUX MINÉRALES PÉTILLANTES

PLANCOËT FINES BULLES
(BRETAGNE) 121/24/16/4,9/32

La seule eau minérale Bretonne, légère et faiblement minéralisée.
Dégustation : *Rafraîchissante en bouche, ses bulles sont fines et légères. Elle n'altère pas le goût des plats.*

BADOIT
(SAINT-GALMIER) 1250/153/80/11/180

Moyennement minéralisée mais riche en calcium, magnésium et fluor.
Dégustation : *Goût harmonieux où se mêlent une saveur salée et en fin de bouche, une légère âpreté.*

PERRIER
(LANGUEDOC) 420/150/3,9/<1/9,6

Faiblement minéralisée mais riche en calcium.
Dégustation : *Très rafraîchissante, la fin de bouche est acide et astringente.*

VICHY-CÉLESTINS
(AUVERGNE) 2989/103/10/66/1172

Fortement minéralisée, très riche en sodium, en calcium recommandée dans les affections hépatobiliaires.
Dégustation : *Goût puissant dominé par une saveur sodée, légèrement âpre.*

SAINT-YORRE
(AUVERGNE) 4369/90/11/110/1708

Le taux important de sodium doit être pris en compte par les personnes astreintes à un régime hyposodé.
Dégustation : *Saveur agréable et tonique. Cette eau est dotée d'un goût puissant très salé et bicarbonaté.*

SAN PELLEGRINO
(ITALIE) 244/166/49,5/2,1/30

Riche en calcium.
Dégustation : *La forte minéralité de San Pellegrino lui confère un goût astringent extrêmement puissant, légère saveur amère.*

Composition des Eaux : Les chiffres ci-dessus correspondent aux teneurs en Bicarbonates (HCO_3), Calcium (Ca), Magnésium (Mg), Potassium (K) et Sodium (Na), exprimées en mg/litre.

LE GRAND HÔTEL
DES THERMES
★★★★★
SAINT-MALO

Crédits Photos : Bernard Haultcoeur, Philippe Meunier Photographe.

