

SUGGESTIONS DU JOUR MENU BIEN-ÊTRE

DANIEL LE GUÉNAN & SYLVAIN DAHIREL

CHEF DE CUISINE CHEF PÂTISSIER

SUGGESTIONS DU JOUR MENU TRADITION

Vous proposent...

NOS ENTRÉES

⊕ Langoustines vivantes cuites vapeur, vinaigrette aux agrumes ou mayonnaise allégée Suppl. Menu Tradition (+8 €) 110 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 €
⊕ Velouté de tomates, gnocchis de ricotta 90 kcal	13,00 €
⊕ Potage de légumes de saison et freekeh 70 kcal	11,00 €
« French onions soup », pain de campagne au comté 13,00 €	
⊕ Rouleau de printemps de crabe, vinaigrette asiatique Suppl. Menu Tradition (+4 €) 160 kcal	23,00 €
✓ ⊕ Carottes rôties, crème d'estragon, crumble de tournesol 90 kcal	19,00 €
Carpaccio de gravlax de lieu jaune, gelée de fruit de la passion 120 kcal	23,00 €
La César salade, filets de poulet aux épices tandoori, lardons, parmesan, tomates cerises et croûtons 21,00 €	
⊕ Burrata, fruits et légumes de saison, granola au paprika fumé 22,00 €	
Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits de saison 26,00 €	

NOS PLATS

Duo de turbot et gambas, pâtes artisanales au pistou de Provence Suppl. Menu Tradition (+6 €) 270 kcal	35,00 €
⊕ Filet de bar rôti, beurre blanc végétal aux algues, risotto de quinoa et maïs 210 kcal	33,00 €
⊕ Curry de légumes et crevettes à la crème végétale 170 kcal	31,00 €
✓ ⊕ Blanquette provençale de légumes et boulgour parfumé 140 kcal	23,00 €
⊕ Filet de bœuf grillé, pommes grenaille et légumes au sautoir, sauce chimichurri 280 kcal	32,00 €
⊕ Pavé de cabillaud rôti, riz noir Vénéreé Valenciana, nage de légumes aux herbes fraîches 30,00 €	
Gigot d'agneau de 7 h, semoule aux dattes et citron confit 29,00 €	
Notre sélection de fromages 9,00 €	
Fromage frais (0% de matière grasse) 5,00 €	

NOS DESSERTS BIEN-ÊTRE

⊕* Fudge au chocolat pistache, déclinaison de textures de mangue 210 kcal	12,50 €
⊕* « Cotton cake » au thé vert matcha, duo d'agrumes, sorbet et croustillant d'avoine 190 kcal	12,50 €
⊕* Biscuit amande, marmelade d'ananas, coulis de fruits, crème noix de coco 170 kcal	12,50 €
⊕* Crème légère café façon cappuccino, noisette et blanc vapoureux 170 kcal	12,50 €
⊕* Fruits pochés au thé jasmin, sabayon gratiné et sorbet framboise 180 kcal	12,50 €
⊕ Fromage frais et son coulis de framboises ... 80 kcal	8,50 €

MENU BIEN-ÊTRE **64,00 €**

Entrée, Plat, Fromage frais 0% et Dessert

Eau comprise

NOS DESSERTS TRADITION

⊕* Brunoise de mangue à la coriandre, sorbet et nage de noix de coco 12,50 €	
⊕* Moelleux amande, gelée et fruits de saison, ganache montée ivoire et sorbet 12,50 €	
⊕* Vacherin meringué vanille aux fruits frais et coulis de framboises 12,50 €	
* Mille-feuille chocolat croustillant, pommes poêlées, sauce caramel et glace sarrasin 13,00 €	
* 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, Fromage et Dessert **56,00 €****

Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert **42,00 €****

**Hors supplément



Daniel Le Guénan et Sylvain Dahirel

⊕ Sans gluten (traces possibles)

✓ Plat végétalien

* À commander en début de repas

Viandes et volailles d'origine Française



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