



LA VERRIÈRE
CARTE TRADITIONNELLE

PATRICE DUGUÉ CHEF DE CUISINE VOUS PROPOSE

Nos soupes

- ⊕ Potage de légumes (oignon, carotte, poireau, courgette) 11,00 €
- ⊕ Soupe de coulis de tomates aux saveurs iodées 11,00 €
- ⊕ Potage de lentilles corail au lait de coco 11,00 €
- Soupe de poissons "la Cancalaise" à la fleur de sel et sa garniture 14,00 €

Nos entrées

- Assiette de 8 huîtres creuses de Cancale N°3 Maison "Brévault" 19,00 €
- ⊕ Salade mêlée de légumes crus, cranberries et tranches de saumon fumé maison, gomasio, vinaigrette passion 23,00 €
- ⊕ Tranche de foie gras de canard en salade et son chutney de fruits secs, pain craquant aux graines 26,00 €
- ⊕ Buddha bowl vegan d'une julienne de légumes crus marinés au vinaigre de citron (carotte, betterave, fenouil, céleri branche, courgette marinée, radis, oignon rouge, cranberries, algues bretonnes et gomasio) 20,00 €
- ⊕ Poke bowl de légumes aux pétoncles marinées 23,00 €
(riz Thaï, guacamole, concombre, courgette marinée, tomates séchées, gingembre, pétoncles, algues bretonnes, pousses germées, huile de sésame)

Nos plats

- ⊕ Dos de cabillaud vapeur sur compote de brocolis à la menthe et écrasé de pommes de terre au parmesan, beurre blanc 27,00 €
- Brochette de saumon et queues de gambas grillés, tatin de légumes et émincé de poireaux, sauce tomates Thaï 27,00 €
- Filet de canette poêlé à l'ananas rôti aux épices et tombée de pleurotes, sauce balsamique 28,00 €
- Pavé de filet de boeuf planché sur lit d'épinards et rosace de pommes de terre Anna, sauce foie gras 31,00 €
- ⊕ Bowl vegan 24,00 €
(riz complet safrané bio, quinoa bio, pois chiches bio, dés de patate douce, courgette grillée, pleurotes, tartare d'algues, coulis tomates Thaï)
- Notre sélection de fromages 8,50 €
- Fromage frais (0% de matière grasse) 4,50 €

PASCAL POCHON CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE

- ⊕ Biscuit au blé noir, fraises rôties au vin et son sorbet 10,50 €
- * Pain perdu aux pommes rôties et sa glace sarrasin 10,50 €
- * Tarte fine chaude aux pommes et sa glace vanille 11,50 €
- Palette de sorbets de saison du maître glacier 11,50 €
- * Tourbillon moelleux au chocolat, crème légère aux griottes 11,50 €
- Crème brûlée à l'orange et son baba au rhum 11,50 €
- Moelleux au citron vert et son dôme de mousse ivoire 12,00 €
- * Macaronade de petits choux profiteroles glace pralinée et sauce chocolat 12,00 €

NOTRE MENU 42,00 €
Entrée, Plat, Fromage et Dessert

NOTRE FORMULE 33,00 €
Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert

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

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