

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 €
<hr/>				
Ⓢ 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 €
<hr/>				
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 vapeur 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