

MENU ESCALE

Assiette de 9 huîtres creuses de Cancale n°3 "Maison Brévault"

🌀 Cheese-cake de saumon frais et fumé en salade de fèves à la menthe, vinaigrette aigre douce

🌀 Terrine d'agneau confit aux figues et foie gras de canard, sa tapenade de poivrons



🌀 Pavé de cabillaud cuit vapeur, purée de brocolis mentholée, beurre au tartare d'algues

🌀 Suprême de barbue en habit de gingembre, tombée de fenouil, beurre citron aux câpres

🌀 Filet de canette de barbarie rôti, ananas aux épices, sauce poivre de Madagascar

🌀 Filet mignon de porc roulé au lard fumé, pommes et sauce cidre-calvados



* Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille

* Promenade autour de la pêche pochée, pointes de ganache montée à la vanille et sa gelée de fraise

🌀 Inspiration moderne de la pomme Granny en trois façons et son croustillant sarrasin

41,00 €

(Sauf samedi soir, jours et week-end fériés)

MENU PRESTIGE

Assiette de 12 huîtres creuses de Cancale n°2 "Maison Brévault"

🌀 Demi-homard bleu de notre côte sur une brunoise de pommes et légumes, sauce Thai

🌀 Pressé de foie gras de canard et son magret fumé en mille-feuille, salade de légumes confits, vinaigrette betterave



🌀 Suprême de turbot sauvage grillé, cannellonis d'aubergines, beurre rouge fruité

Suprême de bar sauvage vapeur, croustillants d'asperges, réduction béarnaise

🌀 Magret de canard poêlé aux fruits, écrasé de pommes de terre au parmesan, sauce foie gras

🌀 Médallions de filet mignon de veau et gambas poêlés, fricassée de pleurotes persillées, jus à l'ail noir



Les Fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier



* Crêpe soufflée à l'orange, flambée au Grand Marnier, beurre suzette

* Élégance aux fruits rouges, moelleux chocolat et sa crème glacée yaourt citron

🌀 * Variation tout chocolat et ganache montée à la vanille de Tahiti

73,00 €

* À commander en début de repas

🌀 Sans gluten (traces possibles)

MENU ÉMERAUDE

Assiette de 9 huîtres creuses de Cancale n°2 "Maison Brévault"

🌀 Tranche de foie gras de canard farci aux lamelles d'artichauts et son condiment poivré

🌀 Escalopes de bar marinées, caviar d'aubergines aux tomates séchées, vinaigrette miel-gingembre



🌀 Poêlée de lotte sur un riz noir Vénéré aux légumes, sauce tomato-coriandre

🌀 Aiguillettes de Saint-Pierre vapeur, niçoise de légumes et beurre vert anisé

🌀 Duo de filet mignon et ris de veau sur une polenta aux fruits secs, jus romarin

🌀 Pavé de filet de bœuf et dés de foie gras poêlés, rosace de pommes de terre, sauce chorizo



Les Fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier



🌀 * Maki de riz au lait coco, ananas rôti et son sorbet exotique

* Terre de feu au chocolat, petits beignets de pommes et crème glacée citronnelle

Délice glacé pistache, marmelade d'agrumes et baba infusé aux zestes d'oranges

54,00 €

SUGGESTIONS DU JOUR

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

PATRICE DUGUÉ

CHEF DE CUISINE VOUS PROPOSE

ENTRÉES

🌀 Cheese-cake de saumon frais et fumé en salade de fèves à la menthe, vinaigrette aigre douce **20,00 €**

🌀 Terrine d'agneau confit aux figues et foie gras de canard, sa tapenade de poivrons **21,00 €**

🌀 Escalopes de bar marinées, caviar d'aubergines aux tomates séchées, vinaigrette miel-gingembre. **25,00 €**

🌀 Tranche de foie gras de canard farci aux lamelles d'artichauts et son condiment poivré..... **27,00 €**

Assiette de 12 huîtres creuses de Cancale n°2 "Maison Brévault" **32,00 €**

🌀 Demi-homard bleu de notre côte sur une brunoise de pommes et légumes, sauce Thai **40,00 €**

POISSONS

disponibles selon arrivage

🌀 Pavé de cabillaud cuit vapeur, purée de brocolis mentholée, beurre au tartare d'algues **26,00 €**

🌀 Suprême de barbue en habit de gingembre, tombée de fenouil, beurre citron aux câpres **27,00 €**

🌀 Poêlée de lotte sur un riz noir Vénéré aux légumes, sauce tomato-coriandre **37,00 €**

🌀 Aiguillettes de Saint-Pierre vapeur, niçoise de légumes et beurre vert anisé **37,00 €**

Suprême de bar sauvage vapeur, croustillants d'asperges, réduction béarnaise **38,00 €**

🌀 Suprême de turbot sauvage grillé, cannellonis d'aubergines, beurre rouge fruité **40,00 €**

Sole grillée beurre blanc ou poêlée "Meunière", assortiment de légumes **40,00 €**

Homard bleu de 500 g. rôti au naturel, beurre blanc **80,00 €**

Plateau de fruits de mer (sur commande la veille, pour 2 personnes) **85,00 €**

VIANDES

origine France

🌀 Filet de canette de barbarie rôti, ananas aux épices, sauce poivre de Madagascar..... **26,00 €**

🌀 Filet mignon de porc roulé au lard fumé, pommes et sauce cidre-calvados **26,00 €**

🌀 Duo de filet mignon et ris de veau sur une polenta aux fruits secs, jus romarin..... **37,00 €**

🌀 Pavé de filet de bœuf et dés de foie gras poêlés, rosace de pommes de terre, sauce chorizo **37,00 €**

🌀 Magret de canard poêlé aux fruits, écrasé de pommes de terre au parmesan, sauce foie gras **37,00 €**

🌀 Médallions de filet mignon de veau et gambas poêlés, fricassée de pleurotes persillées, **37,00 €**

jus à l'ail noir

PLATS VÉGÉTARIENS

🌀 Salade mêlée de julienne de légumes crus marinés, quinoa et graines de courges **18,00 €**

Grande assiette de légumes et son croc'cereal, sauce tomato-coriandre **25,00 €**

🌀 Buddha bowl (niçoise de légumes, quinoa, sarrasin, pois chiches, mesclun) **25,00 €**

FROMAGES

Les Fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier..... **12,00 €**

Nos fournisseurs partenaires :

SDPF - Dol-de-Bretagne

Épisaveurs : Epicerie fine et légumes marinés

Alg'émeraude - St-Lunaire : Tartare d'algues

Maison Brévault - Cancale : Huîtres

Fraîcheur de St-Malo, Le Corsaire, Pêcherie Océane : Poissons

PASCAL POCHON

CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE

DESSERTS

* Promenade autour de la pêche pochée, pointes de ganache montée à la vanille et sa gelée de fraise **12,00 €**

🌀 Inspiration moderne de la pomme Granny en trois façons et son croustillant sarrasin..... **12,00 €**

🌀 * Maki de riz au lait coco, ananas rôti et son sorbet exotique..... **13,50 €**

* Terre de feu au chocolat, petits beignets de pommes et crème glacée citronnelle..... **13,50 €**

Délice glacé pistache, marmelade d'agrumes et baba infusé aux zestes d'oranges **13,50 €**

* Élégance aux fruits rouges, moelleux chocolat et sa crème glacée yaourt citron..... **14,00 €**

SPÉCIALITÉS

* Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille **12,00 €**

* Kouign-Amann, crème glacée au lait ribot et son caramel à la fleur de sel de Guérande **12,50 €**

Palette de sorbets de saison aux mille couleurs du maître glacier **13,00 €**

🌀 * Variation tout chocolat et ganache montée à la vanille de Tahiti **14,00 €**

* Crêpe soufflée à l'orange, flambée au Grand Marnier, beurre suzette **15,00 €**

PASSION DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE

Pascal Pochon vous invite à découvrir la boutique "CARRÉ CHOCOLAT"
47, quai Duguay Trouin à Saint-Malo

* À commander en début de repas

🌀 Sans gluten (traces possibles)