

Plateaux de fruits de mer

Tous nos plateaux sont accompagnés de beurre salé fermier de la Crèmerie de la Rance. Nos huîtres de Cancale sont certifiées Bio excepté de juin à septembre.

Matelot 21 € / pers.
4 huîtres creuses de Cancale n°3, langoustines 100g environ, crevettes roses 80g environ, crevettes grises, bulots, bigorneaux et amandes

Marin 33 € / pers.
1/2 tourteau ou araignée selon arrivage environ 350g, 6 huîtres creuses de Cancale n°3, langoustines 150g environ, crevettes roses 100g environ, crevettes grises, bulots, bigorneaux et amandes

L' Amiral 65 € / pers.
Homard bleu environ 350g, 3 huîtres creuses de Cancale n°3, 3 huîtres creuses de Baden n°3, langoustines 150g environ, crevettes roses 100g environ, crevettes grises, bulots, bigorneaux et amandes

Capitaine 65 € pour 2 pers.
Tourteau ou araignée selon arrivage environ 700g, 12 huîtres creuses de Cancale n°3, langoustines 300g environ, crevettes roses 200g environ, crevettes grises, bulots, bigorneaux et amandes

L' Amiral 125 € pour 2 pers.
Homard bleu environ 700g, 6 huîtres creuses de Cancale n°3, 6 huîtres creuses de Baden n°3, langoustines 300g environ, crevettes roses 200g environ, crevettes grises, bulots, bigorneaux et amandes

Crustacés

Nos tourteaux et homards sont accompagnés d'une sélection de garnitures au choix

Homard froid
Entier environ 700g 75 €
1/2 environ 350g 40 €

Homard chaud 75 €
Entier environ 700g
Rôti au beurre blanc

Tourteau ou araignée - selon arrivage
Entier environ 700g 25 €

Spécialités apéritives des Dêcheurs

Couteaux à la plancha	7,00 €
Bulots, panaché de sauces	7,00 €
Moules et cochon confit	7,00 €
Belles gambas en persillade	12,50 €

Huîtres

Assiette de dégustation	
3 huîtres de Cancale n°3 + 3 huîtres de Baden	12,20 €
6 huîtres de Cancale n°3 + 6 huîtres de Baden	23,00 €

Les huîtres de Cancale n°3 - élevées dans la Baie du Mont-Saint-Michel

6 huîtres - 9,50 €
9 huîtres - 14,00 €
12 huîtres - 18,00 €

Les huîtres de Baden n°3 - élevées dans le Golfe du Morbihan

6 huîtres - 15,00 €
9 huîtres - 21,60 €
12 huîtres - 28,00 €

Fruits de mer à l'assiette

Bigorneaux - 150g environ	5,00 €
Crevettes grises - 100g environ	8,50 €
Crevettes roses - 300g environ	9,50 €
Buisson de langoustines vivantes - 300g environ	19,90 €

Menu Martolod

25 €

ENTRÉES

Salade de moules et encornet, feuille de riz soufflée

Bisque de langoustines,
emmental râpé et croûtons à l'ail

Assiette de la mer (crevettes roses, bulots et aioli)

Houmous de coco lingot,
andouille de Guémené grillée et jus de veau

PLATS

Lieu jaune rôti, purée cardinale,
fenouil confit et réduction à l'orange

Filet d'aile de raie façon meunière,
échalote confite et câpres à queue, bléssoto aux champignons

Dos de cabillaud rôti, sauce vierge passion,
embeurré de carottes couleur et salsifis

Demi rognon de veau à la plancha,
réduction Porto et mousseline de pomme de terre

DESSERTS

Barre chocolat 3 textures, chantilly menthe

Brioche façon pain perdu et caramel de pommes

Crèmeux coco, croquant chocolat

Crème caramel aux œufs fermiers

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 21 €

Prix TTC, service compris

Menu Non Bras

35 €

ENTRÉES

Assiette du Pêcheur
(3 huîtres de Cancale n°3, crevettes roses et bulots ou 6 huîtres de Cancale n°3)

Croustade de haddock aux morilles et poireaux, sauce beurre blanc

Foie gras aux algues et œufs de hareng

Maki de chou, truite fumée et fromage frais

PLATS

Belle sole meunière entière ou levée par nos soins (supplément de 5€)

Sélection de poisson de l'étal (rôti entier ou préparé par nos soins)

Saint-Jacques à la plancha, mousseline de chou-fleur, panais confit,
crumble noisette et émulsion à la sauge

Médaille de lotte aux anchois, crémeux aux 2 pommes de terre,
jus corsé aux oignons caramélisés

Rumsteak VBF façon Rossini pommes de terre confites
et légumes de saison

DESSERTS

Entremet chocolat blanc au combava

Le baba au rhum, chantilly et fruits frais

Notre café gourmand

Soupe de banane-passion infusée à la citronnelle et cardamome,
glace coco

Assiette de fromage affiné de chez Vincent Thomas

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 28 €

Prix TTC, service compris

Entrées

Salade de moules et encornet, feuille de riz soufflée	7,30 €
Bisque de langoustines, emmental râpé et croûtons à l'ail	7,50 €
Houmous de coco lingot, andouille de Guémené grillée et jus de veau	7,90 €
Assiette de la mer (<i>crevettes roses, bulots et aioli</i>)	8,00 €
Assiette du Pêcheur (<i>3 huîtres de Cancale n°3, crevettes roses et bulots</i>)	11,50 €
Croustade de haddock aux morilles et poireaux, sauce beurre blanc	11,50 €
Foie gras aux algues et œufs de hareng	10,50 €
Maki de chou, truite fumée et fromage frais	10,20 €

Plats

Filet d'aile de raie façon meunière, échalote confite et câpres à queue, bléssoto aux champignons	15,50 €
Demi rognon de veau à la plancha réduction Porto et mousseline de pomme de terre	15,90 €
Lieu jaune rôti, purée cardinale, fenouil confit et réduction à l'orange	16,20 €
Dos de cabillaud rôti, sauce vierge passion, embeurré de carottes couleur et salsifis	16,90 €
Médaille de lotte aux anchois, crémeux aux 2 pommes de terre, jus corsé aux oignons caramélisés	19,50 €
Rumsteak VBF façon Rossini pommes de terre confites et légumes de saison	21,50 €
Saint-Jacques à la plancha, mousseline de chou fleur, panais confit, crumble noisette et émulsion à la sauge	22,00 €
Belle sole meunière entière ou levée par nos soins	28,00 €
Sélection de poisson de l'étal (<i>rôti entier ou préparé par nos soins</i>)	Voir ardoise

Desserts

Brioche façon pain perdu et caramel de pommes	6,50 €
Barre chocolat 3 textures, chantilly menthe	6,90 €
Crémeux coco, croquant chocolat	7,50 €
Crème caramel aux œufs fermiers	7,90 €
Soupe de banane-passion infusée à la citronnelle et cardamome, glace coco	8,50 €
Le baba au rhum, chantilly et fruits frais	8,90 €
Notre café gourmand	9,00 €
Entremet chocolat blanc au combava	9,30 €
Assiette de fromage affiné de chez Vincent Thomas	9,50 €

Tous nos desserts sont faits maison.

Formule Détox

Pêche du jour et garniture en cuisson vapeur
Salade de fruits

15,00 €

Menu Moussaillon - jusqu'à 10 ans

Filet de poisson frais ou viande du jour & mousseline de pomme de terre,
coupe de glace, 2 boules au choix, sirop à l'eau

9,00 €