

MENU DÉCOUVERTE

40€

Entrées

9 huîtres creuses de Fréhel n°2 *selon arrivage*

ou

Mille-feuille de Crabe et truite du « fumoir de St Cast »
Citron vert et Betterave

ou

Opéra de Canard à l'orange et Cacao, Ravigote aux lentilles

Plats

Dos de chevreuil, déclinaison autour du panais
Sauce grand veneur

ou

St Jacques Poêlées, butternut, Tartelette Champignons, sauce Curry

Desserts

Dôme yuzu et marmelade d'orange

ou

Quartet de fromages, Chutney de Figues, pain aux Figues

ou

Tarte Chocolat Cacahuète

MENU DÉGUSTATION

(Servi entre 19h15 et 21h00 et uniquement pour tous les convives de la table)

50€

Opéra de Canard

St Jacques Vapeur Marine

Boeuf Wagyu

Vaumadeuc

Dôme Yuzu

Demi-pension: supplément de 10€/Menu Découverte – supplément de 20€/Menu dégustation

LES ENTRÉES

Entrée du jour au choix dans le Menu du Jour / 8€

-

Mille-feuille de Crabe et Truite « Fumoir de St Cast »/ 13€

-

Opéra de Canard à l'Orange et Cacao, Ravigote aux Lentilles / 13€

-

St Jacques Vapeur Marine, Bouillon de Langoustines /14€

-

Risotto de St Jacques aux Champignons / 14€

-

Huîtres creuses de Fréhel n°2 , Gelée de Vinaigre, Pain aux Algues

6 pièces 11,00€ 9 pièces 17,00€ 12 pièces 22,00€

LES POISSONS

La « Marée » du Menu du Jour / 20€

-

St Jacques poêlées, Butternut, Tartelette Champignons, sauce Curry / 22€

-

Filet de Bar Sauvage rôti, Risotto Betterave, Beurre aux Châtaignes et genièvre / 24€

VEGÉTARIEN

Tartelette aux Champignons à la Tomme du Vaumadeuc / 9€
(entrée)

-

Velouté de Cucurbitacée, œuf mollet et crème Curcuma / 7€
(entrée)

-

Risotto aux Champignons et Betterave / 17€
(plat principal)

«Le S» RESTAURANT

LES VIANDES

La « Viande » du Menu du Jour / 20€

-

Dos de chevreuil, déclinaison autour du panais
Sauce grand veneur / 23€

-

Paleron de Bœuf wagyu, Cromesquis de Blé noir et Champignons,
Réduction vin Rouge et Poire / 26€

LES DESSERTS

(à commander en début de repas)

Dessert du menu du Jour au choix / 7€

-

Dôme Yuzu et marmelade d'Orange / 8€

-

Tarte Chocolat Cacahuète / 8€

-

Ananas poché et flambé au Rhum, parfait coco / 9€

-

Quartet de fromages, chutney de Figues, pain aux Figues / 9€

-

Sélection de glaces et sorbets « Éric Elien »(3 boules) / 6€

-

Tartelette tomme de Vaumadeuc et Poire au Vin Rouge / 7€

LES HORAIRES

Le restaurant est ouvert tous les jours.

Le midi de 12h15 à 14h

Le soir de 19h15 à 21h15

A TITRE D'EXEMPLE

LE MENU DU JOUR

(à titre d'exemple)

30€

Entrée

Assiette de Hors d'œuvre de la mer, Sauce Aioli

ou

Salade de Magret de Canard, Betterave et Lentilles

Plat

Lieu Jaune, Polenta, Roquette et Épinard, Huile de Curcuma

ou

Ballottine de Coquelet, Crèmeux de Patate Douce, Jus Miel & Thym

Dessert

Tarte fine aux Pommes

ou

Salade d'agrumes, crème citronnée, Parfait glacé citron safrané

FORMULE DÉJEUNER

(Menu hors boissons)

24€

ENTRÉE – PLAT

OU

PLAT – DESSERT

A choisir dans le menu ci-dessus