

# LE MENU DU JOUR

(inclus dans les forfaits demi-Pension)

<b>ENTREE + PLAT + DESSERT</b>		<b>39,00 €</b>
<b>Formule entrée + plat</b>	OU <b>plat + dessert</b>	<b>29,00 €</b>

\* **Suppléments facturés pour les plats** (pensionnaires)

*Si vous souhaitez remplacer votre plat (viande ou poisson) par un plat de la carte les symboles vous indiquent le supplément qui vous sera facturé.*

••••	<b>45,00 €</b>
•••	<b>20,00 €</b>
••	<b>10,00 €</b>
•	<b>6,00 €</b>

## LES FRUITS DE MER

•••	<b>Le plateau Dinard (pour 1 personne)</b>		<b>48,00 €</b>
	3 huîtres de Cancale n°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux, 3 langoustines, 1/2 tourteau		
•••	<b>Le plateau Prestige (pour 1 personne) a réserver 12h avant</b>	<b>selon</b>	<b>arrivage</b>
	½ homard, 3 huîtres de Cancale n°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux, 3 langoustines, 1/2 tourteau		
	<b>LES COQUILLAGES ET CRUSTACES</b>		
	<b>Les huîtres N°3 de Mr Brévault (Cancale)</b>	<b>les 6</b>	<b>13,00€</b>
	<b>• Tourteau ou Araignée (selon arrivage)</b>		<b>les 12</b> <b>23,00 €</b>
	<b>• L'assiette de langoustines environ 300grs</b>		<b>16,00 €</b>
	<b>• Crevettes roses</b>		<b>32,00 €</b>
	<b>• Bulots</b>		<b>200grs</b> <b>12,00 €</b>
	<b>• Bigorneaux</b>		<b>180grs</b> <b>12,00 €</b>
			<b>200grs</b> <b>11,00 €</b>

## LES SUGGESTIONS DU JOUR

les propositions du chef selon le marché du jour sur ardoise

### LA CARTE

#### LES ENTREES

••	<b>Tartare "retour de pêche" et ses condiments</b>	<b>18,00 €</b>
••	<b>Rouleaux de crabe aux algues de Saint Lunaire, condiment Wasabi</b>	<b>22,00 €</b>
••	<b>Mi-cuit de saumon Bömlö, sésame noir, chutney de fenouil</b>	<b>18,00 €</b>
••	<b>Foie gras de canard du sud-ouest cuit au sel, condiment au kumkat</b>	<b>19,00 €</b>
	<b>Soupe de poissons d'Harbour, croûtons, rouille et emmental râpé</b>	<b>11,00 €</b>

#### IDEES GOURMANDES

	<b>Wok de légumes croquants dans sa version végétarienne et nouilles chinoises</b>	<b>18,50 €</b>
••	<b>Wok poulet et gambas, légumes croquants et nouilles chinoises</b>	<b>28,00 €</b>
	<b>Tagliatelles fraîches au saumon, velouté safrané</b>	<b>19,00 €</b>

#### VIANDES

	<b>Tartare de Bœuf cru ou cuit, coupé au couteau, pommes rattes et mesclun</b>	<b>19,00 €</b>
••	<b>Le Burger O Sens et ses frites</b>	<b>24,00 €</b>
••	<b>Faux-filet Normand XL 300 grs</b>	<b>28,00 €</b>

#### POISSONS

Tous nos poissons sont frais, ils sont susceptibles de manquer en fonction de la demande,

•••	<b>#REF!</b>	<b>#REF!</b>
	<b>Le homard Breton</b>	<b>selon arrivage</b>
	<b>Cuit à la plancha, ou rôti, ou simplement froid (à commander à l'avance)</b>	

*Nos poissons et nos viandes sont accompagnés d'une garniture du jour*

#### FROMAGE

	<b>Notre sélection de fromages affinés</b>	<b>12,00 €</b>
--	--	----------------

#### DESSERTS

•	<b>Baba au rhum de Saint Malo</b>	<b>11,00 €</b>
	<b>Dessert du jour</b>	<b>11,00 €</b>
	<b>Café ou thé gourmand</b>	<b>11,00 €</b>
•	<b>Fondant au chocolat noir "maison", sans gluten</b>	<b>9,50 €</b>
	<b>Glaces et sorbets au choix de la ferme</b>	<b>1 boule:2€50    2boules:5€    3boules:7€50</b>
	<b>Crêpes au Salidou (caramel au beurre salé maison)</b>	<b>9,50 €</b>