

De Cancale à Pointe-à-Pitre

39€ par personne

L'huître de Cancale rôtie ravigote
au vinaigre de cidre du Pays Malouin

-
Carpaccio de Saint-Jacques de Bretagne à l'huile
d'olive vanillée rémoulade de légumes racines

ou
Noix de Saint-Jacques poêlées,
velouté de potiron et boudin Antillais

-
Marée fine du jour, risotto à l'encre de seiche,
vinaigrette Mangue Passion

ou
Groin et tête de cochon croustillants,
écrasé de pomme de terre au beurre demi-sel

-
Fromages de chez Bordier (supp. 8€)

-
Baba au rhum « Damoiseau » chantilly
avocat et confit de citron

ou
Banane caramélisée, pur chocolat
et crème anglaise safranée

ou
Royale de pomme Reine de reinette,
cristalline et gelée de coing

Avec une escale de plus

49€ par personne

L'huître de Cancale rôtie ravigote
au vinaigre de cidre du Pays Malouin

-
Entrée : au choix dans le menu
« De Cancale à Pointe-à-Pitre »

-
Marée fine du jour, risotto à l'encre de seiche,
vinaigrette Mangue Passion

-
Groin et tête de cochon croustillants,
écrasé de pomme de terre au beurre demi-sel

-
Fromages de chez Bordier (supp. 8€)

-
Dessert : au choix dans le menu
« De Cancale à Pointe-à-Pitre »

On a le temps d'arriver

65€ par personne

L'huître de Cancale rôtie ravigote
au vinaigre de cidre du Pays Malouin

-
Carpaccio de Saint-Jacques de Bretagne à l'huile
d'olive vanillée rémoulade de légumes racines

-
Noix de Saint-Jacques poêlées,
velouté de potiron et boudin Antillais

-
Marée fine du jour, risotto à l'encre de seiche,
vinaigrette Mangue Passion

-
Groin et tête de cochon croustillants,
écrasé de pomme de terre au beurre demi-sel

-
Fromages de chez Bordier

-
Dessert : au choix dans le menu
« De Cancale à Pointe-à-Pitre »

Plateau de fruits de mer

49€ par personne

À réserver la veille

Plateau de fruits de mer

-
Baba au rhum « Damoiseau » chantilly
avocat et confit de citron

ou
Banane caramélisée, pur chocolat
et crème anglaise safranée

ou
Royale de pomme Reine de reinette,
cristalline et gelée de coing

Menu enfant jusqu'à 12 ans - 12€

Suprême de volaille rôti,
pomme de terre au beurre demi-sel

-
Banane caramélisée, pur chocolat
et crème anglaise safranée

Tél. : 02 23 15 13 81 et 02 99 89 81 84 - www.les-hotels-cancale.com



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr