

MENU du Val de Rance 26€

(30€ avec Fromages et Mesclun)

Notre cuisine «fait maison » est élaborée à partir de produits frais et bruts.

All our dishes are home made and prepared with fresh products.

ENTREES- STARTERS

L'assiette Val de Rance

Smoked fish, shrimp, salmon rillettes and tartare and chive cream

Le Foie gras de Canard entier mi cuit (sup.2€)

Whole duck foie gras half cooked, onion jam and toast

Les 6 huîtres de la baie de Cancale, chaudes et gratinées

Bay of Cancale's Oysters baked with leek cream

Les 12 Escargots « Petits Gris » farcis

Stuffed Snails with Garlic butter

PLATS – DISHES

La Souris d'Agneau à l'infusion de Thym

Lamb mice with thyme infusion, beans of Paimpol and vegetables

Le Wok de Crevettes et St Jacques flambées au Whisky (sup.2€)

The wok shrimp and St Jacques flambéed with whiskey

Le Civet de Canard et sa Pomme de Terre farcie

Duck stew cooked in red wine, served with stuffed potato

La Marmite du Pêcheur

Fisherman pot with fish, vegetables and saffron sauce

Le Pied de Cochon farci

Boneless pig trotter stuffed with minced veal and mushrooms, Porto sauce

FROMAGE- CHEESE

L'Assiette de Fromages et Mesclun

Cheese platter with mixed salad

DESSERTS- DESSERT

La Tarte au Citron meringuée

The lemon meringue pie with cinnamome

La Poire au Vin et Epices douces

Cooked pear with wine and sweet spices

Le Chocolat Liégeois

Liege Chocolate with vanilla Ice cream, hot chocolate sauce and chantilly

La Tarte Tatin à la Normande

Norman tarte Tatin with clotted cream