



ABSINTHE

Carte et Menus Groupe

OUVERT TOUS LES JOURS MIDI & SOIR

1 Rue de l'Orme 35400 - SAINT-MALO - 02.99.40.26.15

RETOUR DU MARCHÉ

21 À 26€

A l'ardoise, uniquement servi le
midi

MENU GROUPE 33€
BOISSONS INCLUSES
MENU À 28€ HORS BOISSONS

(valable toute l'année sauf le samedi soir et jours fériés)
Menu à 29€ sans boissons

Boissons (possibilité de changer la formule, cf tableau excel joint) :
1 bouteille d'eau minérale 1L/4pers, 25cl de vin de pays/pers et café

GRAVLAX DE SAUMON jeunes pousses et pomme granny citronnée.
Servi avec une crème crue à l'aneth

SALMON GRAVELAX young shoots and lemon granny apple. Served with raw dill cream

CAPPUCCINO DUBARRY légumes de saison, crème de lard Colonnata

CAULIFLOWER CAPPUCCINO, seasonal vegetables, bacon cream



VIANDE DU MOMENT gratin de pommes de terre, légumes de saison
glacés & son jus de viande

MEAT OF THE DAY. potatoes gratin, seasonal vegetables and meat juice

POISSON DU JOUR risotto verde & jeunes pousses

FISH OF THE DAY, green risotto and young plants



PARFAIT GLACE vanille, sablé breton & duo de pommes

ICED PERFECT, vanilla and britain biscuit, apples

MOELLEUX AU CHOCOLAT caramel au beurre salé

MELTING CHOCOLATE CAKE, salted butter caramel

MENU VEGETARIEN 33€
BOISSONS INCLUSES
MENU À 28€ HORS BOISSONS

(valable toute l'année sauf le samedi soir et jours fériés)
Menu à 29€ sans boissons

Boissons (possibilité de changer la formule, cf tableau excel joint) :
1 bouteille d'eau minérale 1L/4pers, 25cl de vin de pays/pers et café

CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS SAUVAGES polenta frie & émulsion coriandre

MUSHROOM CAPPUCCINO fried polenta and coriander emulsion



POIREAUX VINAIGRETTE IODE glace à la moutarde

IONIDE LEEKS, vinaigrette, mustard ice cream



PARFAIT GLACE vanille, sablé breton & duo de pommes

ICED PERFECT, vanilla and britain biscuit, apples

MENU A 35€
BOISSONS NON COMPRISES
ADAPTATION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE
OPTION ACCORDS METS ET VINS 18€

SAUMON AU CHALUMEAU suprême d'agrumes & fèves d'édanamé

BLOWTORCHED SALMON, citrus notes, edaname beans

GATEAU DE FOIE compotée de mirabelle, gel d'hypocras
tuiles aux herbes

FEVER CAKE, mirabelle stewed, hypocras gel

.....

SUPREME DE PIGEON FUME butternuts, sauce miel & chouchen,
clémentine

PIGEON SUPREME, butternut, honey and chouchen sauce, clementine

POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE méli-mélo de légumes en bouillon

FISH OF THE DAY, seasnoal vegetables in a homemade broth

.....

PARFAIT GLACE A LA VANILLE sablé breton &
duo de pommes

ICED PERFECT, vanilla and britain biscuit, apples

MOELLEUX AU CHOCOLAT caramel au beurre salé

MELTING CHOCOLATE CAKE, salted butter caramel

MENU A 42€
BOISSONS NON COMPRIS
ADAPTATION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE

OPTION ACCORDS METS ET VINS 22€

SAINT-JACQUES jeunes pousses d'épinards, champignons sauvages
SCALLOPS of diving young shoots of spinach, wild mushrooms

GÂTEAU DE FOIE jus réduit d'hypocras, écume et tuile aux herbes
LIVER CAKE, reduced hypocras juice, foam and herb tile

VOLAILE À LA TRUFFE siphon de pomme de terre, champignons sauvages, jus réduit à la truffe (+6€)
STUFFED POULTRY WITH TRUFFLE, potato siphon, wild mushrooms, truffle reduced chicken juice

FILET DE BAR huile à la ciboulette, déclinaison de céleri
WILD SEA BASS FILLET, chives oil, celeri declension

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé (+6€)
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

DESSERT AU CHOIX à la carte
DESSERT TO CHOOSE à la carte