



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

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT À 21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 26€

A l'ardoise, uniquement servi le midi en semaine

MENU GROUPE À 33€
BOISSONS INCLUSES
MENU À 29€ HORS BOISSONS
OPTION VÉGÉ POSSIBLE SUR DEMANDE

(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, 50cl/4pers & café

Salpicon de crevettes, poivrons et basilic

Velouté de potiron, émulsion au lait, chips de lard croustillantes

.....

Suprême de volaille, mousseline de nos grands mères, jus de volaille au thym et légumes de saison

Poisson du jour, brandade et vierge de légumes, légumes de saison

.....

Moelleux au chocolat, chantilly et crème anglaise

Tartelette au citron

Viandes d'origine française

*Selon les aleas des courants, du temps et des marées

MENU A 32€
BOISSONS NON COMPRISES
ADAPTATION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE

OPTION ACCORDS METS ET VINS 18€

ŒUF PARFAIT, épinards, crouton

SEARED SCALLOPS duo of Kiwi, hibiscus gel

VELOUTÉ DE POTIRON, émulsion au lait aux accents de prairie, châtaignes grillées

HALF-COOTHED FOIE GRAS fig cream, grilled toast

POITRINE DE PORC CONFITE, pommes grenailles au beurre demi-sel, jus de cuisson

VEAL FILLET autumn sauce, seared baby vegetables

RISOTTO AUX LÉGUMES, vierge de légumes

VEGETABLE RISOTTO, garden vegetable vierge

FILET DE POISSON DU MARCHE, sauce iodée, petits légumes

SAINT-PIERRE FILLET vegetable sauce, oyster sabayon, seasonal vegetables

FROMAGES, sélection de chez “Fromages & Terroirs” à Paramé. (+6€)

CHEESE, selection from “Fromages & Terroirs” in Paramé

AUTOUR DU CARAMEL : caramel au beurre salé, sablé breton, pommes confites, cacahuètes caramélisées

BREIZH'TIRAM caramelized apples, breton shortbread, mascarpone, and salted butter caramel

PAVLOVA aux fruits exotiques

CHOCOLATE SPHERE vanilla insert, passion fruit

MENU A 39€
BOISSONS NON COMPRISES
ADAPTATION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE
OPTION ACCORDS METS ET VINS 22 €

CEPES en déclinaison

SEA BREAM TARTARE with passion fruit

MAQUEREAU MARINÉ AUX DEUX CITRONS, crémeux carottes, gingembre, huile citronnée

TARTARE DE TACAUD, brunyons, pommes Granny Smith et huile de coriandre,

.....

SAINT-JACQUES SNACKÉES, céleri, caramel à l'absinthe. (+3€)

BRAISED PORK SHOULDER with Espelette pepper, Grandmother's mashed potatoes

FILET DE BAR RÔTI, fenouil, fumé de poisson citronné

CATCH OF THE DAY lemongrass, ginger, creamy rice, coconut

MAGRET DE CANARD, crémeux de maïs, pop corn, jus de volaille corsé

CATCH OF THE DAY lemongrass, ginger, creamy rice, coconut

.....

LA FÉE VERTE, financier fenouil, crémeux chocolat noir absinthe, croustillant chocolat noir, sirop absinthe

PARFAIT GLACÉ with Grand - Marnier

AUTOUR DU CARAMEL : caramel au beurre salé, sablé breton, pommes confites, cacahuètes caramélisées

BREIZH'TIRAM caramelized apples, breton shortbread, mascarpone, and salted butter caramel

PAVLOVA aux fruits exotiques

CHOCOLATE SPHERE vanilla insert, passion fruit

Viandes d'origine française

*Selon les aléas des courants, du temps et des marées