

## Menu La Cale de La Vallée

Crudo de Saint-Jacques au yuzu et dulce

*Crudo of scalopps with seaweed and yuzu*

ou Pâté en croûte de canard à la pistache

*or Duck pâté with pistachio*

Cabillaud à la Plancha, caviar d'aubergine

*Cod fish at "la Plancha" with eggplant purée*

ou Tranche de lard paysan du pays Malouin

*or Slices of bacon from the Malouin region*

Soupe de fruits de saison à la menthe

*Fresh fruit salad with mint*

ou Ile flottante aux pralines, crème anglaise

*or Floating island with pralines, custard*

39 €

## Menu Matelot / Children's menu

*Menu enfant (-12 ans)*

Poisson ou viande au choix, garniture au choix + 1 boule de glace au choix

*Choice of fish or meat, topping of your choice + 1 scoop of ice cream of your choice*

14 €

## Fruits de mer / Seafood

### Coquillages / Shellfishes

Bulots (250 g)

*Whelks*

8 €

Crevettes roses sauvages (200 g)

*Wild shrimps*

18 €

Langoustines (300 g)

*Crayfishes*

26 €

### Huîtres / Oysters

Huîtres creuses Cancalaises n°3

3 / 6 / 9 / 12

8 € / 15 € / 22 € / 28 €

*Cancale oysters n°3*

Huîtres de Cancale « prestige » n°3

3 / 6 / 9 / 12

12 € / 23 € / 30 € / 38 €

*Cancale oysters « prestige » n°3*

## Plateaux de fruits de mer / Seafood platters

Servis avec du citron, mayonnaise, vinaigre échalote, beurre salé et pain de campagne

*Served with lemon, mayonnaise, shallot vinegar, salted butter and farm house bread*

Pour 1 personne / For one person 55 €

3 huîtres creuses Cancalaises n°3, 3 huîtres Cancale « prestige » n°3, ½ araignée, 100g de langoustines, 100g de bulots, 100g de crevettes roses sauvages

*3 Cancale oysters n°3, 3 Cancale oysters « prestige » n°3, ½ spider crab, 100g crayfishes, 100g whelks and 100g wild shrimps*

Pour 2 personnes / For 2 persons 110 €

6 huîtres creuses Cancalaises n°3, 6 huîtres Cancale « prestige » n°3, 1 araignée, 200g de langoustines, 200g de bulots, 200g de crevettes roses sauvages

*6 Cancale oysters n°3, 6 Cancale oysters « prestige » n°3, 1 spider crab, 200g crayfishes, 200g whelks and 200g wild shrimps*

## Entrées / Starters

Gratinée à l'oignon du pays <i>Traditional onion soup with cheese</i>	10 €	Crabe façon oeuf mimosa <i>Devilled egg style crab</i>	16 €
Soupe de poisson et crustacés de La Vallée <i>La Vallée fish and shellfish soup</i>	14 €	Crudo de Saint-Jacques, yuzu, dulse et avruga <i>Crudo of scallops with seaweed, yuzu and avruga</i>	16 €
Poireau brûlé, coques de la baie aux herbes fraîches <i>Burnt leek, clams with fresh herbs</i>	14 €	Tataki de boeuf à la moutarde fumée <i>Raw beef takaki with smoked mustard</i>	18 €
Tartare de saumon, condiment concombre <i>Salmon tartare, cucumber condiment</i>	16 €	Crudo de mullet sauvage, toazu et artichaut <i>Wild Mullet Crudo, toazu and artichoke</i>	18 €
Pâté en croûte de canard à la pistache <i>Duck pâté with pistachio</i>	16 €		

## Poissons / Fishes

Vapeur de saumon aux algues, jus de livèche, pommes vapeur <i>Salmon steamed with seaweed, lovage juice, steamed potatoes</i>	25 €
Cabillaud sauvage demi-sel, caviar d'aubergine <i>Wild half-salted cod, eggplant caviar</i>	26 €
Risotto végétal de céleri, shiitaké et Saint-Jacques snackées <i>Celery, shiitake vegetable risotto and snacked scallops</i>	28 €
Turbot à la plancha, fricassée de légumes de la Maison Daniel <i>Turbot on the plancha, deep-fried vegetables from Daniel's house</i>	42 €
½ homard grillé / ou homard grillé, sauce corail, riz pilaf <i>½ grilled lobster / or grilled lobster, with coral sauce and pilaf rice</i>	45 € / 90 €
Raviole de homard, beurre citronné <i>Lobster dumpling lemon butter</i>	49 €

## Viandes / Meats

Tranche de lard paysan du pays Malouin <i>Slices of bacon from the Malouin region</i>	20 €
Cordon bleu, Ketchup de tomates épicé, pommes frites <i>Cordon bleu, spicy tomato ketchup, french fries</i>	29 €
Entrecôte « Hereford » (300g), pommes frites <i>« Hereford » rib steak (300g), french fries</i>	46 €

## Desserts & Fromages / Desserts & cheeses

Sélection de fromages « Maison Bordier » <i>Cheese selection from « Maison Bordier »</i>	12 €	Profiteroles caramélisées à la Bretonne, glace vanille <i>Caramelized Breton Profiteroles, vanilla ice cream</i>	11 €
Far Breton de La Vallée <i>Traditionnal Far Breton</i>	11 €	Tarte de chocolat blanc et noir, framboise <i>White and dark chocolate tart, raspberry</i>	12 €
Ile flottante aux pralines, crème anglaise <i>Floating island with pralines, custard</i>	11 €	Glaces & sorbets artisanaux (3 boules au choix) <i>Artisanal ice creams &amp; sorbets (3 scoops of your choice)</i>	9 €
Soupe de fruits de saison à la menthe <i>Fresh fruit salad with mint</i>	11 €		