

Menu La Cale de La Vallée

38 €

Tartare de saumon, condiment concombre *Salmon Tartare, Cucumber*
ou / or

Pâté en croûte de canard à la pistache *Duck pâté with pistachio*

Daurade à la plancha, aubergine & jalapenos *Sea bream with eggplant & jalapenos*
ou / or

Tranche de lard paysanne du pays Malouin *Slices of bacon from the Malouin region*

Far Breton de La Vallée *Traditionnal Far Breton*
ou / or

Soupe de fruits de saison à la menthe *Minty redberries soup*

Menu Matelot

Menu enfants (- 12 ans) / Children's menu

Poisson ou viande au choix, garniture au choix + 1 boule de glace au choix 14 €
Choice of fish or meat, topping of your choice + 1 scoop of ice cream of your choice

Fruits de mer

Seafood

Coquillages

Shellfishes

Bulots (250g) 8 €
Whelks

Crevettes roses sauvages (200g) 18 €
Wild shrimps

Moules de bouchot de la Baie du Mont
Saint-Michel à la marinière ou à la crème,
pommes frites 22 €
Mussels cooked with white wine or cream, french fries

Langoustines (300g) 26 €
Crayfishes

Huîtres

Oysters

Huîtres creuses Cancalaises n°3
3 huîtres 8 € / 6 huîtres 15 € /
9 huîtres 22 € / 12 huîtres 28 €
Cancalle oysters n°3

Huîtres Cancalle « prestige » n°3
3 huîtres 12 € / 6 huîtres 23 € /
9 huîtres 30 € / 12 huîtres 38 €
Cancalle oysters « prestige » n°3

Plateaux de fruits de mer

Seafood platters

Servi 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*
3 huîtres creuses Cancalaises n°3, 3 huîtres
Cancalle « prestige » n°3, ½ araignée, 100g de
langoustines, 100g de bulots, 100g de cre-
vettes roses sauvages 55 €
*3 Cancalle oysters n°3, 3 Cancalle oysters « prestige »
n°3, ½ spider crab, 100g crayfishes, 100g whelks and
100g wild shrimps*

Pour 2 personnes / *For 2 persons*
6 huîtres creuses Cancalaises n°3, 6 huîtres
Cancalle « prestige » n°3, 1 araignée, 200g de
langoustines, 200g de bulots, 200g de cre-
vettes roses sauvages 110 €
*6 Cancalle oysters n°3, 6 Cancalle oysters « prestige »
n°3, 1 spider crab, 200g crayfishes, 200g whelks and
200g wild shrimps*

Entrées – Starters

Gratiné à l'oignon du pays 10 €

Traditional onion soup with cheese

Tartare de tomates confites et fraîches, glace à la moutarde 12 €

Raw fresh and candied tomatoes with mustard ice-cream

Crudo de mullet de pleine mer, tosazu & artichaut 14 €

Mullet, tosazu and artichoke

Soupe de poisson & crustacés de La Vallée 14 €

La Vallée fish and shellfish soup

Crabe façon oeuf mimosa 16 €

Devilled egg style crab

Pâté en croûte de canard à la pistache 16 €

Duck pâté with pistachio

Tataki de boeuf à la moutarde fumée 18 €

Raw beef takaki with smoked mustard

Tartare de bar, condiment betterave 18 €

Sea bass, betroot condiment

Poissons – Fishes

Vapeur de saumon aux algues, jus de livèche, pommes vapeur 24 €

Steamed salmon with seaweed and liveche juice, steamed potatoes

Retour de pêche, fenouil 26 €

Fish of the day with fennel

Sole grillée ou meunière, fricassée de légumes de nos producteurs 39 €

Grilled or pan-fried sole dover with vegetables

½ homard grillé / ou homard grillé, sauce corail, riz pilaf 45 € / 90 €

½ grilled lobster / or grilled lobster, with coral sauce and pilaf rice

Raviole de homard, beurre citronné 49 €

Lobster dumpling lemon butter

Viandes – Meats

Tranche de lard paysanne du pays Malouin 20 €

Slices of bacon from the Malouin region

Cordon bleu, Ketchup de tomates épicé, pommes frites 29 €

Cordon bleu, spicy tomato Ketchup, french fries

Entrecôte « Hereford » (300g), pommes frites 46 €

« Hereford » rib steak (300g), french fries

Desserts & Fromages – Desserts & cheese

Far Breton de La Vallée 10 €

Traditionnal Far Breton

Soupe de fruits de saison à la menthe 11 €

Minty seasonal fruit soup

Profiteroles chocolat Grand Cru et glace vanille 11 €

Profiterole with vanilla ice-cream and chocolate « Grand Cru »

Ile flottante, café & fruits rouges 11 €

Floating island served with coffee and red fruits

Sélection de fromages « Maison Bordier » 12 €

Cheese selection from « Maison Bordier »

www.hoteldelavallee.com