

Menu La Cale de La Vallée

39 €

Poireau brûlé, coques de la baie aux herbes fraîches

Burnt leek, clams with fresh herbs

ou Pâté en croûte de canard à la pistache

or Duck pâté with pistachio

Risotto végétal de céleri, shiitaké et Saint-Jacques snackées

Celery, shiitake vegetable risotto and snacked scallops

ou Tranche de lard paysan du pays Malouin

or Slices of bacon from the Malouin region

Far Breton de La Vallée, Lait Ribot

Traditionnal Far Breton, Lait Ribot

ou Ile flottante aux pralines, crème anglaise

or Floating island with pralines, custard

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

Langoustines (300g) 26 €

Crayfishes

Huîtres

Oysters

Huîtres creuses Cancalaises n°3

3 huîtres 8 € / 6 huîtres 15 € /

9 huîtres 22 € / 12 huîtres 28 €

Cancale oysters n°3

Huîtres Cancale « prestige » n°3

3 huîtres 12 € / 6 huîtres 23 € /

9 huîtres 30 € / 12 huîtres 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*

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 55 €

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*

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 110 €

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 10 €
Traditional onion soup with cheese

Soupe de poisson et crustacés de La Vallée 14 €
La Vallée fish and shellfish soup

Poireau brûlé, coques de la baie aux herbes fraîches 14 €
Burnt leek, clams with fresh herbs

Crudo de Saint-Jacques aux algues et citron confit 16 €
Crudo of scallops with seaweed and candied lemon

Crabe façon oeuf mimosa 16 €
Devilleed egg style crab

Pâté en croûte de canard à la pistache 16 €
Duck pâté with pistachio

Poissons - Fishes

Cabillaud sauvage demi-sel, légumes racines 26 €
Half-salted wild cod, root vegetables

Risotto végétal de céleri, shiitaké et Saint-Jacques snackées 28 €
Celery, shiitake vegetable risotto and snacked scallops

Turbot à la plancha, fricassée de légumes de la Maison Daniel 42 €
Turbot on the plancha, deep-fried vegetables from Daniel's house

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 paysan 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

Gourmandise de mon enfance, choux farcis truffés et foie gras 84 € pour 2 personnes
A delicacy from my childhood, stuffed cabbage with truffles and foie gras / for 2 people

Desserts & Fromages - Desserts & cheese

Sélection de fromages « Maison Bordier » 12 €
Cheese selection from « Maison Bordier »

Far Breton de La Vallée, Lait Ribot 11 €
Traditionnal Far Breton, Lait Ribot

Profiteroles caramélisées à la Bretonne, glace vanille 11 €
Caramelized Breton Profiteroles, vanilla ice cream

Ile flottante aux pralines, crème anglaise 11 €
Floating island with pralines, custard

Crêpe soufflée aux agrumes 14 €
Citrus soufflé pancake

www.hoteldelavallee.com