Restaurant

LE SILLON



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets, service compris.

LA MER SUR UN PLATEAU

Le Sablon 22,00€

Tourteau ou araignée selon arrivage

La Brise 31,00€

300g de langoustines et mayonnaise maison

Plateau de crevettes roses 24,00€

18 pièces accompagnées de sa mayonnaise maison

Le Matelot (1pers) 38,00€

½ crabe*, 3 huîtres creuses N°3 « Daniel Tony », 3 langoustines, 6 bulots, 8 crevettes roses, 60g de bigorneaux

Le Moussaillon (1pers) 43,00€

½ crabe*, 6 huîtres creuses N°3 « Daniel Tony » , 6 crevettes roses, 6 bulots, 60g de bigorneaux

Le Capitaine (2pers) 59,00€

½ crabe*, 2 huîtres creuses N°3 « Daniel Tony », 2 huîtres creuses N°4 « Amulette », 2 huîtres creuses spéciales N°3 « Sentinelle », 10 bulots, 6 langoustines, 60g de bigorneaux

Le Corsaire (2pers) 72,00€

1 crabe*, 6 huîtres creuses N°3 « Daniel Tony », 12 langoustines, 12 crevettes roses, 6 bulots, 60g de bigorneaux

Le Cap Horn (2pers) 85,00€

1 crabe*, 3 huîtres creuses N°3 « Daniel Tony », 3 huîtres creuses spéciales N°3 « Sentinelle », 12 langoustines, 18 crevettes roses, 10 bulots, 80g de bigorneaux

Le Sillon (2pers) 98,00€

1 crabe*, 4 huîtres creuses N°3 « Daniel Tony », 2 huîtres creuses spéciales N°3 « Sentinelle », 2 huîtres creuses N°4 « Amulette », 12 langoustines, 24 crevettes roses, 20 bulots, 120g de bigorneaux

Le Royal Sillon (2pers) 180,00€

1 homard, 2 crabes*, 4 huîtres creuses N°3 « Daniel Tony », 4 huîtres creuses spéciales N°3 « Sentinelle », 4 huîtres creuses N°4 « Amulette », 18 langoustines, 20 bulots, 18 crevettes roses, 120g de bigorneaux

Le Prince des Mers (2pers) 220,00€

1 langouste, 2 crabes*, 4 huîtres creuses N°3 « Daniel Tony », 4 huîtres creuses spéciales N°3 « Sentinelle », 4 huîtres creuses N°4 « Amulette », 12 langoustines, 20 bulots, 24 crevettes roses, 120g de bigorneaux

Crabe* « tourteau ou araignée » selon arrivage

VOTRE PLATEAU À LA CARTE, SELON VOS ENVIES

Tourteau ou araignée selon arrivage :

La ½ pièce : 12,00€ La pièce : 22,00€

Nos langoustines :

6 pièces : 16,00€ 12 pièces : 31,00€

Nos crevettes roses :

9 pièces : 12.50€ 18 pièces : 24,00€

Caquelon de bulots, mayonnaise maison

Minimum 12 pièces : 29,00€

Nos bigorneaux (300g) : 18,00€

NOTRE BAR À HUÎTRES BRETONNES

Les huîtres creuses N°3 « Daniel Tony »

Les 6 : 16,50€ Les 9 : 23,50€ Les 12 : 30,00€

Les huîtres creuses N°4 « Amulette » Famille Boutrais

Les 6 : 17,50€ Les 9 : 25,50€ Les 12 : 35,00€

Les huîtres creuses spéciales N°3 « Sentinelle » Famille Boutrais

Les 6 : 19,50€ Les 9 : 27,00€ Les 12 : 38,00€

Les huîtres plates sauvages (selon arrivage) 3,50€/ pièce

Plateau dégustation 19,50€
Idéal pour découvrir nos huîtres

2 huîtres creuses N°3 « Daniel Tony »
2 huîtres creuses N°3 « Sentinelle »
2 huîtres creuses N°4 « Amulette »

LES ENTRÉES

Bisque de crustacés du Sillon 21,00€

Nuage iodé aux algues bretonnes, croûtons de pain de campagne frottés à l'ail

Cassolette de palourdes au Muscadet* 26,00€

Palourdes cuisinées façon marinière, ail frais, coriandre et Muscadet

Le foie gras de canard maison 23,00€

Chutney de mangue et pain de campagne grillé

Le saumon gravlax 19,00€

Céleri rémoulade, crème citronnée à l'aneth, pickles d'oignons rouges

La gratinée de la mer 23,00€

Saint-Jacques de plongée, crevettes roses, bulots et champignons des bois

L'œuf cocotte aux girolles 19,00€

Poitrine fumée, copeaux de Pata Negra Bellota et mouillettes de pain de campagne

Les langoustines grillées au beurre d'herbes (450g) - selon arrivage 26,00€

Le jambon Pata Negra Bellota 100 % ibérique 21,00€

Affiné pendant 36 mois, finement tranché et accompagné de pain de campagne grillé

Les praires de la baie de Saint-Malo en persillade 25,00€

Gratinées au beurre d'ail

LES TRÉSORS DE NOTRE VIVIER

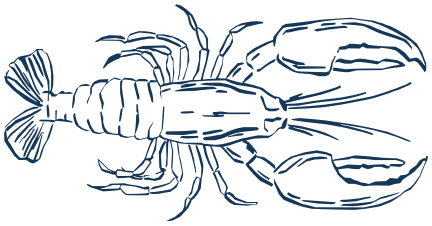
Homard bleu breton et langoustes de la criée d'Audierne-Plohinec
Pêchés sous vos yeux dans notre vivier et cuits à la demande
(Environ 20 minutes d'attente)

Homard poché au court-bouillon servi tiède, mayonnaise maison
16,00€ / les 100g

Homard grillé au beurre ½ sel
16,00€/ les 100g

Homard grillé, flambé au Cognac Hennessy
16,00€/ les 100g

Langoustes bretonnes (**selon arrivage**)
22,00€/ les 100g



LA PÊCHE DE NOS CÔTES

Les poissons de nos côtes sont servis entiers, **selon l'arrivage du jour.**
Nous sélectionnons nos produits quotidiennement pour vous garantir fraîcheur et qualité.

Bar sauvage grillé ou rôti	10,00€ / les 100g
Bar en croûte de sel et algues (20 min d'attente)*	11,00€ / les 100g
Saint-Pierre grillé ou rôti	11,00€ / les 100g
Turbotin grillé ou rôti	14,00€ / les 100g
Dorade royale grillée ou rôtie	12,00€ / les 100g

***Spécialité du Sillon**

NOS POISSONS

La suggestion du chef, selon le marché 25,00€

Selon l'arrivage, le chef Franck Bianco vous propose aujourd'hui...

L'aile de raie - Grand classique de la maison 26,00€

Beurre noisette aux câpres de capucine, écrasé de pommes de terre au beurre demi-sel et petits croûtons dorés

Le saumon poêlé 21,00€

Crème d'aneth et petits légumes de saison

La blanquette de lotte forestière au Petit Chablis 24,00€

Champignons des bois et légumes de saison

La brochette de Saint-Jacques de la maison 28,00€

Beurre blanc et petits légumes d'automne

La choucroute de la mer du Sillon 26,00€

Chou cuisiné à la crème, morue, saumon, haddock, crevettes roses et langoustines

La sole entière, meunière ou grillée 43,00€

Beurre 1/2 sel citronné et poêlée de légumes de saison

NOS VIANDES

Le chateaubriand poêlé, grand classique de la maison 35,00€

Sauce au poivre mignonnette et pommes allumettes

Le magret de canard rôti, jus au miel de sarrasin 24,00€

Pommes grenailles rôties à la fleur de thym

L'épaule de cochon confite et croustillante 23,00€

Servie en cocotte avec ses petits légumes de saison, jus corsé au cidre et moutarde à l'ancienne

Le tartare de bœuf au couteau, taillé dans le cœur de filet 32,00€

Préparé en salle selon vos goûts et accompagné de pommes allumettes

Le gigot d'agneau confit de la maison 35,00€

Jus corsé au romarin, ail confit en chemise et pommes grenailles en persillade

DÉLICES DE LA CRÉMIÈRE

« La Fromagerie de Maryline et Bruno »

Le grand chariot de fromages fermiers, affinés 11,00€

Servi avec une salade de mesclun - Peut être partagé

LES DESSERTS

La véritable île flottante 10,00€

Crème anglaise à la vanille Bourbon, amandes et caramel à l'orange

L'incontournable crêpe Suzette, façon Escoffier 12,00€

Servie avec son sorbet à l'orange amère

Le chou pistache 11,00€

Crémeux pistache, ganache pistache, praliné pistache et crème glacée au chocolat

Le galet signature de la maison 12,00€

Biscuit moelleux amande, croustillant amande, caramel onctueux, cacahuètes torréfiées, ganache caramel beurre salé, crème glacée à la cacahuète

La belle profiterole du Sillon 11,00€

Le Poire citron 12,00€

Biscuit moelleux noisette, crémeux vanille, confit de poire et citron, ganache acidulée, gel poire vanille, sorbet poire

La palette de 3 sorbets ou crèmes glacées 9,50€

Vanille, chocolat, cacahuète, orange amère, citron, poire

Le café ou thé gourmand et ses mignardises (**hors menus**) 10,00€

Les desserts sont à choisir en début de repas. Tous nos desserts et crèmes glacées sont confectionnés dans nos locaux par notre chef pâtissier « Jérémy LANGUILLE » et son équipe.

29,00€

LE MENU PLAISIR

Servi du lundi au samedi midi, sauf jours fériés
Entrée, plat et dessert

Assiette de coquillages et crustacés
3 huîtres de Cancale, 5 bulots, 6 crevettes roses, 60 g de bigorneaux

Bisque de crustacés du Sillon
Nuage iodé aux algues bretonnes, croûtons de pain de campagne frottés à l'ail

Le saumon gravlax
Céleri rémoulade, crème citronnée à l'aneth, pickles d'oignons rouges

Saumon poêlé sur peau, petits légumes

Aile de raie

Parmentier de cochon, jus corsé

Riz au lait, caramel au beurre demi-sel

Chou à la pistache

Île flottante

LE MENU ÉVIDENCE

38,00€

Bisque de crustacés du Sillon
Nuage iodé aux algues bretonnes, croûtons de pain de campagne frottés à l'ail

L'oeuf cocotte aux girolles
Poitrine fumée, copeaux de Pata Negra Bellota et mouillettes de pain de campagne

Assiette de l'écailler
2 langoustines, 3 huîtres creuses N° 3, 5 bulots, 6 crevettes roses, 60 g de bigorneaux

L'aile de raie - Grand classique de la maison
Aux câpres capucines, écrasé de pommes de terre au beurre 1/2 sel, petits croûtons

La choucroute de la mer du Sillon
Chou cuisiné à la crème de Normandie, morue, saumon, haddock, crevettes roses et langoustines

Selon le marché, le Chef Franck Bianco vous propose (**+4,00€**)

L'épaule de cochon confite et croustillante
Servie en cocotte avec ses petits légumes de saison, jus corsé au cidre et moutarde à l'ancienne

Le magret de canard rôti, jus au miel de sarrasin
Pommes grenailles rôties à la fleur de thym

La véritable île flottante
Crème anglaise à la vanille Bourbon, amandes et caramel à l'orange

Le chou pistache
Crémeux pistache, ganache pistache, praliné pistache et crème glacée au chocolat

L'incontournable crêpe Suzette, façon Escoffier
Servie avec son sorbet à l'orange amère

LE MENU SILLON

42,00€

Plateau de fruits de mer
2 huîtres N°3 « Céline » , 2 huîtres creuses N°3 « Sentinelle »,
3 langoustines, 4 crevettes roses, 4 bulots, 50g de bigorneaux

Le foie gras de canard maison
Chutney de mangue et pain de campagne grillé

Cassolette de palourdes au Muscadet*
Palourdes cuisinées façon marinière, ail frais, coriandre et Muscadet

Les praires de la baie de Saint-Malo en persillade
Gratinées au beurre d'ail

La gratinée de la mer du Sillon
Saint-Jacques de plongée, crevettes roses, bulots et champignons des bois

Le châteaubriand poêlé
Sauce au poivre mignonnette et ses pommes allumettes

Selon le marché, le Chef Franck Bianco vous propose

Le gigot d'agneau confit du Sillon
Jus corsé au romarin, ail confit en chemise et pommes grenailles en persillade

Blanquette de lotte forestière au petit Chablis
Champignons des bois et légumes de saison

La brochette de Saint-Jacques de la maison
Beurre blanc et petits légumes d'automne

Dessert maison au choix à la carte