

Bienvenue au Grain de Sable,

*Nous espérons que vous passerez un agréable moment,
à déguster la carte concoctée par le Chef.*

*Pour nos approvisionnements,
nous privilégions les circuits courts et producteurs régionaux.
Aussi, nous pouvons rencontrer certaines modifications sur la carte
et nous vous en informerons.*

*Nos préparations sont susceptibles de contenir certains allergènes:
Céréales, gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à
coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin et mollusques.
Merci de vous référer à l'affichage informatif
ou de vous renseigner auprès de notre personnel de salle.*

~

*N'oubliez pas de regarder nos ardoises pour
les suggestions du jour*

*Dans notre carte une iconographie spécifique vous permet de
reconnaitre nos plats déclinables en version végétarienne*



Tous nos prix sont nets TTC

A Consulter sur nos Ardoises

Les Suggestions du jour

10.50€ l'Entrée

22.00€ le Plat

9.00€ le Dessert

« Formule Petite Plage »

Uniquement avec les suggestions sur les ardoises

29€ (Entrée + Plat ou Plat + Dessert)

38€ (Entrée + Plat + Dessert)

Menu Enfant

14.00€

Jusqu'à 12ans

Sirop à l'eau au choix

~

Coquillettes au Beurre d'Herbes, Jambon de Paris et Truffe

Ou

Merlu pané Panko , Riz parfumé, sauce Teriyaki

~

Une Boule de Glace au Choix

Les Entrées...

*Lieu fumé façon Haddock, Crème d'Asperge verte,
Topping Pois Chiches, Noix et Herbes*

13.00€

~

*Foie Gras poché au Merlot façon Vin chaud,
Brocolis cru, Noisettes torréfiées, Pralines roses
Et Chutney de Tomates*

16.00€

~



Crème du Barry à la Truffe et Œuf parfait

9.00€

~

Huîtres au naturel

Les 6 : 12.00€ / Les 9 : 17.50€

Les Plats

*Filet de Turbot cuit à 52°, Poutargue, Carvi,
Risotto de Fregola Sarda, Jus crémé de Crabe vert et Bergamote*

27.00€

~

*Filet de Maigre sauce Verjus,
Navets et Carottes rôtis au Miel,
Ecrasée de Pomme de Terre à la Fleur de Sel, Pickles*

25.00€

~



*Riz parfumé, Cacahuètes et Oignons frits,
Yamitsuki Cabbage, Pickles de Shiitake,
Sauce au Tamarin façon Thaï*

14.00€

~

*Bavette d'Aloyau en Marinade Thaï,
Riz parfumé, Cacahuètes, Yamitsuki Cabbage
Pickles de Shiitake*

24.00€

Les Desserts...

Déclinaison de Fromages, Salade verte

9.50€



*Parfait glacé au Miel et Safran,
Sablé breton et Pamplemousse*

10.00€



*Crèmeux Chicorée, Mousse Vanille
Spéculoos et Chocolat au Lait*

10.00€



*Pavlova aux Fraises, Sirop de Rhubarbe,
Crème Mascarpone au Piment d'Espelette, Verveine*

10.00€

Les Glaces et Sorbets...

Coupe 1 boule...3.10€ Coupe 2 boules...5.50€

Coupe 3 boules...7.50€

Supplément: Chantilly...2.00€ / Alcool...3.90€

*Chocolat noir, Vanille, Caramel salé, Pistache,
Yuzu, Pamplemousse, Mangue, Safran
Framboise, Fraise, Sablé Breton, Sirop d'Erable Pécan*