



LE SÉRAN

RESTAURANT



Tous nos plats sont faits maison

Taxes et services compris - Prix nets en euros

Le Chef Olivier BARBARIN vous propose

ENTRÉES APPETIZERS

- **Tortellini au chèvre frais et truffes d'été
minestrone de petits légumes, soupe au pistou rafraîchi** 28
Tortellini filled with fresh goat cheese and summer truffles, served with diced vegetables and pesto
- **Saumon fumé artisanal attendri à la vapeur, condiments acidulés
velouté d'oseille du jardin** 32
Fillet of salmon slightly smoked and sorrel cream sauce
- **Foie gras de canard façon terrine, déclinaison de rhubarbe
marinée à la framboise, en chutney et en coulis** 34
Duck liver foie gras terrine, rhubarb chutney and raspberry sauce
- **Homard de nos côtes en vinaigrette d'agrumes et corail
pastèque et Granny Smith, marinade coriandre et citronnelle** 36
Local lobster served cold with a lemon dressing, watermelon, fennel and apple

CÔTÉ MER FISH COURSES

- **Aile de raie côtière rôtie au beurre de câpre, agrumes et concombre frais
sauce au beurre noir** 26
Skate wing roasted with capers and butter, segments of citrus, black butter sauce
- **Tranche de rouget perlon étuvée au safran, tomates ananas en coulis
et rôties aux aromates sur un toast aillé** 28
Piece of tub gurnard stewed with olive oil and saffron, tomatoes braised with rosemary
- **Saint-Pierre cuit en vapeur de truffes d'été, duxelles de champignons
fenouil et oignons roses, crème d'aubergines confites** 30
Fillet of John Dory steamed with summer truffles, mushrooms purée and eggplant sauce
- **Dos de bar juste saisi au thym du jardin, courgettes vertes et jaunes
travaillées en caviar, fleur farcie, sifflet grillé et fumé** 35
Piece of seabass plancha-fried with thyme, garnished with zucchinis variations

CÔTÉ TERRE MEAT COURSES

- **Ballotine de suprême de volaille farcie au citron confit et à l'estragon
polenta crémeuse et fenouil frais, crème poulet** 32
Breast of chicken rolled and stuffed with lemon and tarragon, fennel and polenta, cream sauce
- **Filet de bœuf en tournedos sauté au beurre, chausson d'aubergine
à la piperade, frito d'oignon, tomate farcie à la tapenade, jus au Xérès** 35
*Pan-fried fillet of beef accompanied with cherry tomatoes garnished with black tapenade
roasted eggplant topped with mix peppers and garlic*
- **Selle d'agneau roulée aux tomates confites, tapenade et basilic, focaccia
au concassé de tomate, légumes croquants et jus tranché** 38
Roast cannon of lamb, tomato and basil focaccia, crunchy vegetables
- **Duo de ris et de grenadin de veau cuit au sautoir, tombée de girolles
et de roquette, jus réduit** 40
Braised calf sweet bread and veal fillet served with wild mushrooms, arugula leaves and gravy

- **Saumon fumé artisanal attendri à la vapeur, condiments acidulés velouté d'oseille du jardin**

Fillet of salmon slightly smoked and sorrel cream sauce

ou

- **Foie gras de canard façon terrine, déclinaison de rhubarbe marinée à la framboise, en chutney et en coulis**

Duck liver foie gras terrine, rhubarb chutney and raspberry sauce

~

- **Tranche de rouget perlon étuvée au safran, tomates ananas en coulis et rôties aux aromates sur un toast aillé**

Piece of tub gurnard stewed with olive oil and saffron, tomatoes braised with rosemary

ou

- **Ballotine de suprême de volaille farcie au citron confit et à l'estragon polenta crémeuse et fenouil frais, crème poulet**

Breast of chicken rolled and stuffed with lemon and tarragon, fennel and polenta, cream sauce

~

- **Fromages de Jean-Yves Bordier, affineur à Saint-Malo**

Assortment of matured cheeses

~

- **Parfait glacé au miel et au romarin, abricot Jubilé, kadaïf glacé et soupe d'abricot**

Honey and rosemary iced-parfait served with apricot pieces and coulis

Les deux menus de dégustation suivants sont servis à l'ensemble des convives d'une même table
The two following tasting menus are served to each guest of the entire table

- **Homard de nos côtes en vinaigrette d'agrumes et corail pastèque et Granny Smith, marinade coriandre et citronnelle**

Local lobster served cold with a lemon dressing, watermelon, fennel and apple

~

- **Dos de bar juste saisi au thym du jardin, courgettes vertes et jaunes travaillées en caviar, fleur farcie, sifflet grillé et fumé**

Piece of seabass plancha-fried with thyme, garnished with zucchinis variations

~

- **Duo de ris et de grenadin de veau cuit au sautoir, tombée de girolles et de roquette, jus réduit**

Braised calf sweet bread and veal fillet served with wild mushrooms, arugula leaves and gravy

~

- **Fromage travaillé par le Chef selon son inspiration**

Cheese prepared by the Executive Chef according to his own inspiration

~

- **Sphère en chocolat blanc garnie de fruits rouges, compoté et sorbet framboise**

White chocolate sphere filled with marinated berries, meringue and raspberry sorbet

Cette dégustation en six étapes s'inspire des plus beaux plats de la carte et varie selon l'inspiration du Chef.

*This menu is based on the A la Carte and varies according to the Executive Chef inspiration.
It is composed of six dishes.*

FROMAGES CHEESES

- **Fromages de Jean-Yves Bordier, affineur à Saint-Malo** 18
Assortment of matured cheeses
- **Fromage travaillé par le Chef selon son inspiration** 14
Cheese prepared by the Executive Chef according to his own inspiration

DESSERTS

- **Petit entremet mousseux façon moka
croustillant noisette, glace au café** 18
hazelnut sponge cake and praline mousse, chocolate sauce and coffee ice-cream
- **Sphère en chocolat blanc garnie de fruits rouges
compoté et sorbet framboise** 18
White chocolate sphere filled with marinated berries, meringue and raspberry sorbet
- **Parfait glacé au miel et au romarin, abricot Jubilé
kadaïf glacé et soupe d'abricot** 18
Honey and rosemary iced-parfait served with apricot pieces and coulis
- **Déclinaison de petits choux chocolat caraïbe et exotique
coulis mangue passion, glace au chocolat amer** 18
Choux pastries garnished with chocolate and passion fruit cream, chocolate sauce and ice-cream