

TABLE DE L'ERMITAGE

*Produits frais, locaux et de saison,
réalisés par le Chef Silvestre avec les produits phares de la Baie :*
Huîtres de Cancale, Agneau de pré-salé, Homard Bleu Breton...

Homard Bleu Breton
Breton Blue Lobster

Noix de Saint-Jacques de chez Laurenti
Scallops from Laurenti

Huîtres n°2 de Cancale
Cancale oysters n°2

Foie gras de canard du Gers
Homemade duck foie gras from Gers

Saumon fumé de Norvège « Petrossian Paris »
Norwegian smoked salmon “Petrossian Paris”

Agneau de pré-salé de la Baie du Mont Saint-Michel
Salted meadows lamb from Mont Saint-Michel Bay

Côte de Bœuf
Matured prime rib of beef

Suprêmes et cuisse de caille
Quail leg and supremes

Cabillaud Breton
Cod from Brittany

Chariot de fromages affinés au lait cru
Raw milk cheeses trolley

Tarte de Mûres revisitée
Blackberries tart revisited

Pommes et sablé breton
Apples and breton shortbread

Mont & Merveilles, chocolat, glace vanille et framboises
Mont & Merveilles, chocolate, vanilla ice cream and raspberries



MENU DECOUVERTE

MENU DE LA BAIE

MENU MILLENAIRE DU MONT SAINT-MICHEL

2 plats 39 € / 3 plats 49 €

4 plats 70 €

5 plats 99 €

**Homard bleu Breton & Plateau de fruits de mer
sur commande 48h à l'avance**

Prix nets TTC en euro, service inclus – Net prices in euro, service and VAT included