



Le crYpto

Frédéric DUPONT

déf. : Un cryptoportique est une galerie destinée à la circulation ou au stockage et intégrée dans un complexe bâti plus vaste, en usage dans l'antiquité romaine.

C'est aussi le nom de ce restaurant, aboutissement d'années de travail et de passion pour la gastronomie.

Chefs de cuisine :
Frédéric Dupont et Jonathan Massing

Second de cuisine :
Sébastien Berthaut

Les Entrées

Les escalopes de foie gras de canard poêlées,
une compotée de clémentines au sirop d'érable et amandes torréfiées

*Warm duck foie gras,
stewed clementines in maple syrup with roasted almonds*

21€

En intercalé : Le tartare de betteraves rouges " Bio ",
fines lamelles de haddock, une espuma au raifort

Organic rec beetroot and smoked haddock tartar, horseradish espuma

14€

La salade de lentillons roses de Champagne,
jambon de Reims de M. Jacquélet, une vinaigrette à la moutarde Clovis

*" Champagne "pink lentil salad and local ham of Sir Jacquélet,
with mustard vinegar*

13€

Le cœur de saumon d'Ecosse légèrement fumé au " Saumon
Champenois ", une déclinaison autour du wasabi et pain suédois

*The hart salmon, Scottish smoked salmon,
tasting around wasabi, Swedish bread*

17€

La crème légère de légumes oubliés, oignons frits,
une tartine de jambon Serrano

Old vegetables light cream, fried onions, Serrano ham toast

12€

Le tartare de daurade " Française " au lait de coco et mangue,
une vinaigrette passion

French sea bream tartar in coconut milk and mango, passion dressing

15€

Les *p*oissons

Le filet de barbue “ Breton ” poêlé,
un jus de veau perlé à l’huile d’orange
“ Breton ” brill, veal juice in orange oil
28€

Le lieu jaune “ pêché à Erquy ”,
cuit en vapeur douce, une sauce champagne
Yellow Pollack “ caught in Erquy ”, steam cooking, in Champagne sauce
19€

Les tournedos de lotte “ de nos côtes ”,
rôtis et piqués de chorizo, une émulsion chorizo ibérique
Rostead monkfish “ of our coasts ”, with chorizo, iberico chorizo emulsion
26€

Le risotto crémeux de homard,
Légumes du moment, une sauce légère au corail
Lobster risotto, season vegetables and light coral sauce
34€

Les *V*iandes

La pomme de ris de veau dorée au sautoir,
Une mousseline de céleri et jus de braisage
Sweetbread roasted, celery muslin, braising juice
38€

L'onglet de bœuf " Angus " élevé en Castille, rôti,
une sauce à l'échalote
Roasted beef tab " Black Angus of Castille", shallot sauce
26€

La ballotine de volaille " cuite à basse température ",
une sauce à l'estragon
Filleted poultry, cooked in low temperature tarragon sauce
21€

Les *g*arnitures

L'écrasé de pommes de terre " Alliance Bio " aux herbes fraîches
Mashed potatoes herbs (organic " Alliance " potatoes)

Le risotto crémeux au parmesan
Creamy risotto of parmesan cheese

L'étuvée de légumes de saison au beurre fumé
Season vegetables cooked in a salty butter

Les *d*esserts

Nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas

We advise you to order your dessert at the beginning of the meal

Le gros macaron :
une déclinaison autour de la pomme
The big macaroon and a tasting around apple
12€

La crème brûlée aux pralines roses
Pink pralines crème brûlée
10€

Sur un sablé breton : le cheese cake citron vert, cœur griotte,
un sorbet griotte
Green lemon cheesecake on a Breton biscuit and morello heart and sherbet
12€

Le brownie aux noix de pécan, mousse chocolat au lait,
Cacahuètes caramélisées, une glace au bailey's*
*Pecan nuts brownie, milk chocolate mousse,
Caramelized hazelnuts, and bailey's* ice-cream*
* *Irish whiskey*
12€

Le carpaccio d'ananas, parfumé au citron kalamansi,
un sorbet ananas rôti
Pineapple carpaccio, perfumed with kalamansi lemon
12€

Le café douceur
Sweetness coffee
11€

Découvrez nos formules du **déjeuner** A L'ARDOISE

Entrée + plat OU plat + Dessert à 19€

Ou

Formule complète à 23€

hors week-end et jours fériés