

Entrées

Maquereau de ligne flammé, choux, radis, salicorne et gel citron 20.00

Pâté en croûte Maison : porc, veau, volaille et jus au porto rouge 20.00

Pressé d'aile de raie de nos côtes façon Grenobloise 20.00

Foie gras du Sud-Ouest, pickles d'oignons et billes de pastèque 27.00

Les Huîtres d'Erquy de Nicolas Nonnet N°3 :

les 6 : 15.00 les 9 : 22.50 les 12 : 30.00

Plats

Filet de volaille noire Bretonne, pressé de pommes de terre, jus de moelle et caviar d'aubergines 29.00

Poitrine de cochon confite, poulpe d'ici rôti, vinaigrette de condiments à l'huile fumée 35.00

Coeur de Faux Filet de Boeuf (vbf), pressé de pommes de terre, oignons rôtis,
jus d'oignons et huile végétale 43.00

Cotriade Bretonne aux poissons d'arrivage de la Criée (trio de poissons selon la pêche),
coquillages de saison, légumes et bisque crémée 45.00

La prise exceptionnelle :

Thon rouge de ligne de la baie de St Brieuc en mi-cuit, aubergine et sauce vierge 49.00

Desserts

Abricot rôti, crumble cacao, écume tonka, sorbet abricot 16.00

Crèmeux café arabica, sorbet myrtille, crème à l'amande torréfiée 16.00

Lime Curd, rocher coco, meringue et sorbet coco 16.00

Kouign Amann graines de sarrasin et caramel au beurre salé 17.00

Menu Grand Large en 3 vagues : 60€

Mise en Bouche

- Pressé d'aile de raie de nos côtes façon Grenobloise
- Maquereau de ligne flammé, choux, radis, salicorne et gel citron
- Pâté en croûte Maison : porc, veau, volaille et jus au porto rouge

- Poitrine de cochon confite, poulpe rôti,
vinaigrette de condiments à l'huile fumée.

- Cotriade Bretonne aux poissons d'arrivage et coquillages de saison,
légumes et bisque d'araignée crémée.

- Filet de poisson d'arrivage de la criée d'Erquy
légumes de saison, sauce Hollandaise au syphon

- Abricot rôti, crumble cacao, écume tonka, sorbet abricot
- Crémeux café arabica, sorbet myrtille, crème à l'amande torréfiée
- Kouign Amann Maison, graines de sarrazin et caramel au beurre salé

Menu Dégustation en 7 vagues : 90€

Mises en bouche

Sorbet Maison aux 2 huîtres (végétale et de la Baie)

Foie gras du Sud-Ouest, pickles d'oignons et billes de pastèque

Langoustine juste saisie, poireau rôti et jus aux épices

Mi-cuit de thon rouge de ligne de la baie d'ici, aubergine et sauce vierge

Coeur de Faux Filet de Boeuf, pressé de pommes de terre, oignons rôtis,
jus d'oignons et huile végétale

Chariot de fromages au choix +20€

L'inspiration du Pâtissier

Mignardise