

Entrées

- Oeuf parfait velouté de coco Paimpolais 19.00 
- Merlu d'Erquy en gravlax, réduction de vin rouge, café et estragon, sorbet figue Maison 21.00
- Marbré de foie gras et haddock autour de la pomme 23.00
- Tarte fine de Saint Jacques snackées sur un sablé à l'amande, artichaut, champignon et noix 25.00
- Tataki de thon blanc gelée de betterave et griotte, légumes croquants 25.00
- Foie gras Maison poêlé et belle langoustine juste saisie 33.00

Les Huîtres d'Erquy de Nicolas Nonnet N°3 :
les 6 : 15.00 les 9 : 22.50 les 12 : 30.00

Plats

- Risotto crémeux au yuzu et champignons du moment. 21.00 
- Filet de pintade fondant, blettes, épinards, polenta et jus corsé aux fruits secs 24.00
- Filet de boeuf Français, pommes de terre fondantes, déclinaison de choux et sauce diable 31.00
- Belles noix de St Jacques d'Erquy sélectionnées juste saisies,
noisette, soupçon de vanille et légumes d'automne : panais, butternut, choux 31.00

La Prise d'Exception :

Le chef vous propose le Filet de Saint Pierre rôti de la criée d'Erquy,
Galette de risotto, bisque d'araignée et oeufs de poisson : 49.00

Desserts

- Poire pochée au piment de Jamaïque, croustillant et ganache pistache, sorbet poire 16.00
- Pavlova immaculée, autour de la noix de coco 16.00
- Duo chocolat / noisette ganache : gianduja praliné et crumble noisette,
brownie chocolat noir et glace noisette 17.00
- Délice d'automne : Tartare de pomme et marron glacé, guimauve vanille, financier châtaigne
et mousse marron, glace fromage blanc 17.00
- Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs 20.00

Plat végétarien : 

Menu Grand Large en 3 vagues : 60€



Mise en Bouche



-Marbré de foie gras et haddock autour de la pomme

ou

-Tataki de thon blanc gelée de betterave et griotte, légumes croquants



-Filet de boeuf Français,

pommes de terre fondantes, déclinaison de choux et sauce diable.

ou

- Belles noix de St Jacques d'Erquy sélectionnées juste saisies, noisette, soupçon de vanille et légumes d'automne : panais, butternut, choux.



- Duo chocolat / noisette ganache : gianduja praliné et crumble noisette, brownie chocolat noir et glace noisette.

ou

Délice d'automne : Tartare de pomme et marron glacé, guimauve vanille, financier châtaigne et mousse marron, glace fromage blanc



Menu Soleil Couchant : 40€

du mardi au vendredi hors jour férié

-Oeuf parfait velouté de coco Paimpolais



ou

-Merlu en gravlax, réduction de vin rouge, café et estragon,
sorbet figue Maison

Risotto crémeux au yuzu et champignons du moment.



ou

Filet de pintade fondant, blettes, épinards, polenta et jus corsé aux fruits secs

Pavlova immaculée, autour de la noix de coco

ou

Poire pochée au piment de Jamaïque, croustillant et
ganache pistache, sorbet poire

Plat Végétarien 

Menu Dégustation en 7 vagues : 90€



Mises en bouche



Sphère surprise de tête de veau, radis et condiments façon ravigote



Carpaccio de poulpe d'Erquy aux herbes et pousses fraîches



Tarte fine de St Jacques snackées, sablé amande, artichaut, champignon et noix



Foie gras Maison poêlé et Belle langoustine juste saisie



Filet de Saint Pierre rôti de la criée d'Erquy
Galette de risotto, bisque d'araignée et oeufs de poisson



Chariot de fromages au choix +20€



Granité de saison



L'inspiration du Pâtissier : déclinaison autour du citron



Mignardise