

# Entrées

- Oeuf parfait, crème de butternut et pickles, crumble noisette 19.00 
- Merlu d'Erquy en gravlax, émincé de choux, vinaigrette de cidre et agrumes 21.00
- Poulpe mariné, oignon rouge, citron, coriandre, mâche et pomélo 23.00
- Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes exotiques et herbes fraîches 25.00
- Tartare de thon blanc, kiwi, cébette et lait de coco 25.00

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

# Plats

- Composition de légumes de saison. 21.00 
- Paleron de veau doucement cuit à basse température, patates douces aux pimentons 24.00
  - Retour de pêche de la criée d'Erquy, recette du jour 24.00
  - Belles noix de St Jacques d'Erquy sélectionnées juste saisies, crème de topinambour, pommes de terre au curry et cresson 31.00
- Filet de boeuf Français, courges rôties, carottes et échalotes laquées, espuma de sarrasin 34.00

## 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

- La poire pochée, duo de ganaches en noir et blanc sur crumble cacao, sorbet poire Maison 16.00
    - Délice d'hiver : Mont Blanc réinventé, meringue, marron, crème vanille 16.00
    - Pomme caramélisée inspiration des soeurs Tatin, sorbet fromage blanc Maison 16.00
  - Mousse crème cheese parfumée au citron vert, sablé spéculos Maison, sorbet citron Maison 17.00
- Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs 20.00

Plat végétarien : 

# Menu Grand Large en 3 vagues : 60€

## Mise en Bouche



- Poulpe mariné, oignon rouge, citron, coriandre, mâche et pomélo
- ou
- Tartare de thon blanc, kiwi, cébette et lait de coco



- Filet de boeuf Français, courges rôties, carottes et échalotes laquées, espuma sarrasin.
- ou
- Belles noix de St Jacques d'Erquy sélectionnées juste saisies, crème de topinambour, pommes de terre au curry et cresson



- La poire pochée, duo de ganaches sur crumble cacao, sorbet poire Maison
- ou
- Délice d'hiver : Mont Blanc réinventé, meringue, marron, crème vanille



# Menu Soleil Couchant : 40€

du mardi au vendredi hors jour férié

## Mises en bouche



-Oeuf parfait, crème de butternut et pickles, crumble noisette 

ou

-Merlu en gravlax, émincé de choux, vinaigrette de cidre et agrumes



Composition de légumes de saison. 

ou

Paleron de veau doucement cuit à basse température

Patates douces aux pimentons

ou

Retour de pêche de la criée d'Erquy, recette du jour



Pomme caramélisée inspiration des soeurs Tatin  
sorbet fromage blanc Maison



Plat Végétarien 

# Menu Dégustation en 7 vagues : 90€

## Mises en bouche

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

€ Poulpe mariné, oignon rouge, citron, coriandre, mâche et pomélo

€ Tartare de thon blanc, kiwi, cébette et lait de coco

€ St Jacques d'Erquy juste saisies, crème de topinambour,  
pommes de terre au curry et cresson

€ 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 : Mousse crème cheese parfumée au citron vert,  
sablé spéculos Maison, sorbet citron Maison

€ Mignardise