



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