

Entrées

- La déclinaison de 3 betteraves : cuite en crôte de sel, vapeur ou crue, douceur au lait ribot 19.00 
- Le confit de la mer au beurre ½ sel, céleri fondant et croquant, crumble aux herbes, gel citronné 23.00
- Praires d'Erquy dans un esprit de persillade, crémeux choux fleur Breton, jus de coquillages crémé 23.00
- Carpaccio de St Jacques d'ici, vinaigrette passion, herbes fraîches et grenade 24.00
- St Jacques d'Erquy cuite en bouillon asiatique panceta Bretonne et algue kombu 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 
- Le secreto de porc Breton cuisson de 7h, butternut rôti et légumes d'hiver 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,
poireaux rôtis, mousseline d'artichaut et shiitaké, crème des bardes et huile végétale Maison 31.00
- Faux filet de bœuf poêlé, mitrailles rôties, carottes et son gel, jus de bœuf au vin rouge 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 légumes de saison : 49.00

Desserts

- Pavlova pomelo et orange sanguine aux épices, sorbet Maison orange et poivre de Timut 16.00
- Dessert d'hiver : Déclinaison de poire à la fève de tonka, crème onctueuse Namelaka 17.00
- Délice de pomme au cidre, sorbet de pomme verte Maison 17.00
- Nuage chocolat chaud, coeur praliné et texture croustillante 18.00
- Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs 20.00

Plat végétarien : 

Menu Grand Large en 3 vagues : 60€

Mise en Bouche

- Le confit de la mer au beurre $\frac{1}{2}$ sel, céleri fondant et croquant,
crumble aux herbes, gel citronné

ou

- Sur la route de l'Asie : St Jacques d'Erquy cuite en bouillon asiatique,
panceta Bretonne et algue kombu

ou

- Faux filet de bœuf poêlé, mitrilles rôties, carottes et son gel,
jus de bœuf au vin rouge

ou

- Belles noix de St Jacques d'Erquy sélectionnées juste saisies,
poireaux rôtis, mousseline d'artichaut et shiitake,
crème des bardes et huile végétale Maison

ou

- Pavlova pomelo et orange sanguine aux épices
sorbet Maison orange et poivre timut

ou

- Délice d'hiver : Déclinaison de poire à la fève de tonka
crème onctueuse Namelaka

ou

Menu Soleil Couchant : 40€

du mardi au vendredi hors jour férié

Mises en bouche



-La déclinaison de betterave cuite en crôte de sel, vapeur ou crue, 
la betterave est rouge, blanche, ou marbrée, pointe de douceur au lait ribot

ou

-Praires d'Erquy dans un esprit de persillade,
crémeux au chou fleur Breton et jus de coquillages crémé.



Composition de légumes de saison. 

ou

Le secreto de porc Breton cuisson de 7h, butternut rôti et légumes d'hiver

ou

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



Délice de pomme au cidre, sorbet de pomme verte Maison



Plat Végétarien 

Menu Dégustation en 7 vagues : 90€

Mise en bouche

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

Praires d'Erquy dans un esprit de persillade,
crémeux au chou fleur Breton et jus de coquillages crémé.

St Jacques d'Erquy cuite en bouillon asiatique
panceta Bretonne et algue kombu

Belles noix de St Jacques d'Erquy sélectionnées juste saisies,
poireaux rôtis, mousseline d'artichaut et shiitake,
crème des bardes et huile végétale maison

Filet de Barbue rôti de la Criée d'Erquy
galette de risotto, bisque d'araignée et légumes de saison

Chariot de fromages au choix +20€

Granité de saison

Nuage chocolat chaud, coeur praliné et texture croustillante

Mignardise