



# Entrées

- Déclinaison de tomate, crue, cuite et confite, crumble de parmesan, sorbet basilic 19.00 
- Les sardines marinées au cidre et baies roses, mousse de chèvre frais et tuile encre de seiche 23.00
- Lieu jaune fumé Maison, avocat flamé et sucrine, pickles d'oignon, crème aigre au vinaigre de cidre 24.00
- Chair d'araignée de Mer aux herbes fraîches, petit artichaut, mélange de pousses, huile herbacée 26.00
- L'entrée du jour selon l'humeur de la marée 26.00

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. 22.00 
- Retour de pêche de la Criée d'Erquy, recette du jour 26.00
- Poitrine de cochon confite au cidre, miso blanc, mousseline et ketchup de carotte, aubergine au curry 29.00
- Effilochée de joues de boeuf braisées et fondantes, tagliatelle de céleri, feuilles de chou kale, jus de braisage 33.00
- Médailon de Lotte au Nori, kasha et noix de cajou, langues d'oiseau chlorophylle au carvi et fèves, écume de fumet 37.00

## La Prise d'Exception :

Le Chef vous propose le Filet de Saint Pierre rôti de la Criée d'Erquy.  
Galette de risotto, crème émulsionnée et citronnée, légumes de saison : 49.00

# Desserts

- Abricot rôti au miel, granola aux fruits secs, espuma au thym, sorbet et gel abricot 18.00
- Pavlova, ganache montée florale, framboises fraîches et en gelée, sorbet concombre-menthe Maison 18.00
- Corolle de noisette, pêche blanche en compotée, gel et voile, espuma verveine citron et sorbet pêche verveine Maison 19.00
- Nuage citronné, crème et sorbet citron basilic, crème anglaise au basilic frais 19.00
- Assiette de 4 fromages Bretons 16.00

Plat végétarien 

# Menu Grand Large en 3 vagues : 65€

## Mise en Bouche



- L'araignée de mer, la chair aux herbes fraîches, petit artichaut et son mélange de jeunes pousses, huile herbacée

ou

- Le lieu jaune fumé Maison, avocat flammé, sucrine, pickles d'oignons, crème aigre au vinaigre de cidre



- Médaillon de lotte au Nori, kasha et noix de cajou, langues d'oiseau chlorophylle au carvi et fèves, écume de fumet

ou

- Effiloché de joues de boeuf braisées et fondantes, tagliatelles de céleri et feuilles de chou kalé, jus de braisage



- Pavlova, ganache montée florale, framboise fraîche et en gelée, sorbet concombre-menthe Maison

ou

- Corolle de noisette, pêche blanche en compotée, gel et voile, espuma verveine citron et sorbet pêche verveine Maison



# Menu Soleil Couchant : 45€

du mardi au vendredi hors jour férié

## Mises en bouche



-Déclinaison de tomate, crue, cuite et confite, crumble parmesan et sorbet basilic



ou

-Les sardines marinées au cidre et baies roses, mousse de fromage de chèvre frais, oignons roses de Bretagne et tuile à l'encre de seiche



-Composition de légumes de saison.



ou

-Poitrine de cochon confite au cidre et miso blanc et sa couenne soufflée, mousseline et ketchup de carotte, aubergine au curry

ou

-Retour de pêche de la Criée d'Erquy, recette du jour



-Abricot rôti au miel, granola aux fruits secs, espuma au thym, sorbet et gel abricot



Plat Végétarien 

# Menu Dégustation en 7 vagues : 105€

Mise en bouche

Croustillant de raie et pommes de terre parfumé au chorizo

Chair d'araignée de mer aux herbes fraîches, petit artichaut, huile herbacée

Lieu jaune fumé, avocat flammé et sucrine, crème aigre au vinaigre de cidre

Filet de Saint pierre rôti de la Criée d'Erquy,  
galette de risotto, crème émulsionnée et citronnée, légumes de saison

Médailon de lotte au Nori, kasha et noix de cajou,  
langues d'oiseau chlorophylle, fèves, écume de fumet

Assiette de 4 fromages Bretons + 16 €

Granité de saison

Nuage citronné, crème et sorbet citron basilic,  
crème anglaise au basilic frais

Mignardise