

Entrées

- Légumes de saison rôtis, espuma de chèvre, sablé salé et sarrasin éclaté 19.00 
- Aile de raie roulée, nori, citron vert et herbes, gel citron, copeaux de fenouil et sa tuile croustillante de pain 23.00
- Maquereau snacké et velouté de courgette, gingembre et concombre en pickles 24.00
- Les coquillages du moment, petite nage de coco Paimpolais, jeunes pousses, céleri et pomme verte 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
- Volaille fondante en deux façons, risotto d'épautre et carottes rôties, sauce curry et lait de coco 29.00
- La picanha de boeuf basse température, pressé de pommes de terre, duxelle de champignons au vin rouge et son jus réduit à l'oignon 33.00
- La Cotriade : Trio de poissons selon l'arrivage de la criée, gnocchis à la Parisienne et légumes de saison, bisque d'araignée d'Erquy 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

- Figue rôtie au miel, ganache et espuma au miel, voile et sorbet de figue violette Maison 18.00
- Dacquoise noix de coco, gel passion gingembre, crémeux noix de coco, crème chantilly vanille et son sorbet aux herbes aromatiques Maison 18.00
- Feuilleté cacao, crème namelaka au chocolat noir, espuma sarrasin, sauce et glace caramel au beurre salé, sarrasin soufflé 19.00
- Streusel amanade, siphon à la cardamome verte, praliné pistache et pistache caramélisée, gel citron et sorbet fromage blanc 19.00
- Assiette de 4 fromages Bretons 18.00

Plat végétarien 

Menu Grand Large en 3 vagues : 65€

Mise en Bouche



- Aile de raie roulée, nori, citron vert et herbes, gel citron, copeaux de fenouil et sa tuile croustillante de pain
- ou
- Maquereau snacké et velouté de courgette, gingembre et concombre en pickles



- La picanha de boeuf basse température, pressé de pommes de terre, duxelle de champignons au vin rouge et son jus réduit à l'oignon
- ou
- La Cotriade : Trio de poissons selon l'arrivage de la criée, gnocchis à la Parisienne et légumes de saison, bisque d'araignée d'Erquy



- Figue rôtie au miel, ganache et espuma au miel, voile et sorbet de figue violette Maison
- ou
- Dacquoise noix de coco, gel passion gingembre, crémeux noix de coco, crème chantilly vanille et son sorbet aux herbes aromatiques 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



Les coquillages du moment, petite nage de coco Paimpolais,
jeunes pousses, céleri et pomme verte



Aile de raie roulée, nori, citron vert et herbes, gel citron,
copeaux de fenouil et sa tuile croustillante de pain



Maquereau snacké et velouté de courgette, gingembre et concombre en pickles



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



La picanha de boeuf basse température, pressé de pommes de terre,
duxelle de champignons au vin rouge et son jus réduit à l'oignon



Assiette de 4 fromages Bretons + 18 €



Granité de saison



Feuilleté cacao, crème namelaka au chocolat noir, espuma sarrasin,
sauce et glace caramel au beurre salé, sarrasin soufflé



Mignardise