

Entrées

- La betterave dans tout ses états, en crémeux, confite, en gel et pickles 
Crème de pignon de pin et pomme réduite au cidre 19.00
 - Pressé d'agneau et aubergine, houmous citron, piment d'espelette et crème de noix de cajou 23.00
 - Cromesquis de poitrine de boeuf confite, panna cotta de panais, pickles d'oignons roses de Roscoff, crumble amande 24.00
 - Le tartare de Saint Jacques d'Erquy fraîches au citron vert et noisette torréfiée, velouté de butternut au curry et butternut aigre doux 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
- Mignon de porc basse température, mousseline de patate douce, panais rôti, jus corsé et viennoise moutarde à l'ancienne 29.00
- Quasi de veau rôti, fondue d'oignons, champignons et carottes, jus de veau au poivre fumé 33.00
 - Noix de Saint Jacques d'Erquy sautées, courge rôtie, crémeux de cerfeuil tubéreux, jus des barbes crémé aux agrumes 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

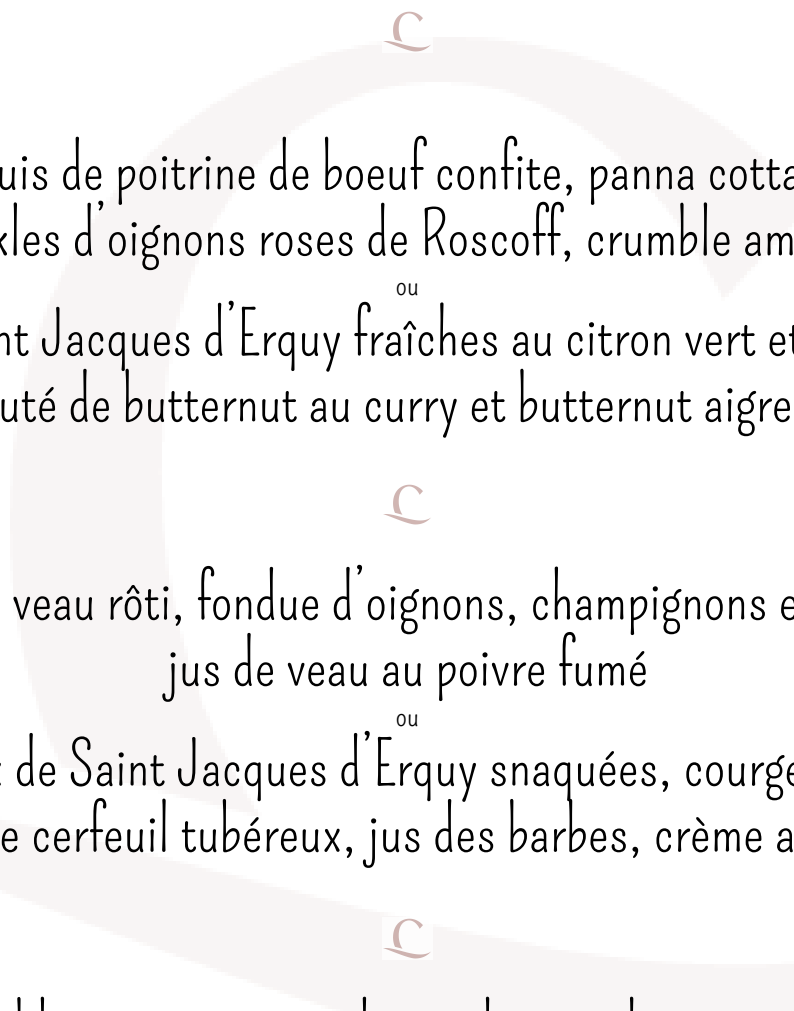
Desserts

- Espuma et crème glacée au pop-corn, sauce caramel au beurre salé, streusel et pop-corn caramélisé 18.00
- Sablé noisette, ganache et glace praliné noisette, crème et gel citron vert, noisettes sablées 18.00
 - Feuilleté crème Namelaka vanille au poivre timut, espuma à l'estragon, pickles de pomme verte, sorbet pomme et estragon Maison 19.00
- Cylindre croustillant, crémeux et gel à la poire, écume de sésame et sorbet poire/sésame 19.00
 - Assiette de 4 fromages Bretons 18.00

Plat végétarien 

Menu Grand Large en 3 vagues : 65€

Mise en Bouche

- 
- Cromesquis de poitrine de boeuf confite, panna cotta de panais, pickles d'oignons roses de Roscoff, crumble amande
 - Le tartare de Saint Jacques d'Erquy fraîches au citron vert et noisette torréfiée, velouté de butternut au curry et butternut aigre doux
 - Quasi de veau rôti, fondue d'oignons, champignons et carottes, jus de veau au poivre fumé
 - Noix de Saint Jacques d'Erquy snaquées, courge rôtie, crémeux de cerfeuil tubéreux, jus des barbes, crème aux agrumes
 - Sablé noisette, ganache et glace praliné noisette, crème et gel citron vert, noisettes sablées
 - Feuilleté crème Namelaka vanille au poivre timut, espuma à l'estragon, pickles de pomme verte, sorbet pomme et estragon Maison

Menu Soleil Couchant : 45€

du mardi au vendredi hors jour férié

Mises en bouche

- La betterave dans tout ses états, en crémeux, confite, en gel et pickles 
- Pressé d'agneau et aubergine, houmous citron, piment d'espelette et crème de noix de cajou

- Composition de légumes de saison. 

- Mignon de porc basse température, mousseline de patate douce, panais rôti, jus corsé et viennoise moutarde à l'ancienne

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

- Espuma et crème glacée au pop-corn, sauce caramel au beurre salé, streusel et pop-corn caramélisé

Plat Végétarien 

Menu Dégustation en 7 vagues : 105€

Mise en bouche



La betterave dans tout ses états, en crémeux, confite, en gel et pickles



Le tartare de Saint Jacques d'Erquy fraîches au citron vert et noisette torréfiée,
velouté de butternut au curry et butternut aigre doux



- Croles de poitrine de boeuf confite, panna cotta de panais,
pickles d'oignons roses de Roscoff, crumble amande



Noix de Saint Jacques d'Erquy sautées, courge rôtie,
crème de cerfeuil tubéreux, jus des barbes crémé aux agrumes



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



Assiette de 4 fromages Bretons + 18 €



Granité de saison



Cylindre croustillant, crémeux et gel à la poire,
écume de sésame et sorbet poire/sésame



Mignardise