

*Formule Déjeuner 24,50 € le midi en semaine*

*Une entrée + un plat Ou un plat + un dessert*

*A Choisir dans le menu ci-dessous*

\*\*\*\*\*

*Menu du Terroir à 29,50 € prix net*

*6 Huitres de Nicolas Nonnet d'Erquy*

*Ou*

*Notre terrine de foies de volailles,*

*Confiture d'oignons*

*Ou*

*6 Gros escargots de bourgogne au beurre d'ail*

\*\*\*\*

*Raie au beurre noisette et aux câpres, pommes vapeurs*

*Ou*

*Galette de Blé noir Andouillette de Bretagne*

*Pomme écrasée*

\*\*\*\*\*

*Duo de petites crêpes Bretonnes au beurre et au sucre*

*Ou*

*Glace Bretonne artisanale au caramel au beurre salé*

*Sablé Breton et coulis de caramel*

# *Menu Végétarien*

*29,50 € prix net*

*Gâteau de légumes, coulis de tomates*

\*\*\*\*\*

*Chili sin carne*

\*\*\*\*\*

*Dessert du menu cités au dessus*

## Menu à 39 € prix net

*9 Huitres de Nicolas Nonnet d'Erquy*

*Ou*

*Fricassée de pétoncles (petites coquilles Saint Jacques)*

*Au lard et au curry*

*Ou*

*Assiette de Praires, pêche d'Erquy, Farcies*

*Au beurre d'ail*

*Ou*

*Notre Terrine de foies de volailles maison,*

*confiture d'Oignons*

\*\*\*\*\*

*Dos de Cabillaud rôti, sauce vierge,*

*petits légumes*

*Ou*

*Risotti aux Saint Jacques,*

*parmesan et tataré d'algues*

*Ou*

*Côtes d'Agneau aux herbes grillées à la cheminée*

*Pommes sautées, poêlée de légumes du moment*

*Ou*

*Filet de Canette émincé finement,*

*Sauce au miel de Saint Alban*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages du pays ou*

*Pruneaux au vin et aux aromates*

*Ou*

*Mousse au chocolat noir maison*

*Ou*

*Crème brûlée à l'orange*

*Ou*

*Coupe Amaréna, (sorbet cassis cerises griottes, chantilly)*

## Menu à 49€ Prix Net

*12 Huîtres de Nicolas Nonnet d'Erquy*

*Ou*

*Coquille Saint Jacques à la Bretonne, revisitée.*

*Ou*

*Assiette de saumon mariné à Caneth par nos soins  
Comme en Finlande*

*Ou*

*Ferrine de foie gras maison, confiture abricots secs.*

\*\*\*\*\*

*Brochette de coquilles saint Jacques d'Erquy,  
Grillée à la cheminée*

*Ou*

*Filet de bar grillé à la cheminée Pêche d'Erquy,  
pommes écrasées, cœur d'artichauts*

*Ou*

*Entrecôte grillée à la cheminée, pommes frites légumes du moment*

*Ou*

*Duo de Rognons et ris de veau, crème de cèpes  
Pommes rissolées*

\*\*\*\*\*

*Kouing Amann «gâteau au beurre» en Breton*

*Ou*

*Gratin de fruits de saison, sabayon au grand marnier*

*Ou*

*Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouge*

*Ou*

*Sorbet alcool, pommes calvados ou citron vodka*

*Menu dégustation*  
*Coquilles Saint Jacques d'Erquy*  
*55 € Prix Net*

*Salade tiède de coquilles Saint Jacques,*  
*Au vinaigre de framboises*

\*\*\*\*

*Coquille Saint Jacques à la Bretonne, revisitée*

\*\*\*\*

*Brochette de Coquilles Saint Jacques d'Erquy Grillée à la cheminée,*  
*beurre Nantais*

\*\*\*\*

*Dessert au choix*