

## CARTE

### ENTÉES FROIDES

<i>Huîtres de Nicolas Nonnet d'Erquy</i>	
6 Huîtres	10,00
9 Huîtres	15,00
12 Huîtres	20,00
Assiette de Saumon mariné à l'aneth par nos soins	19,00
Salade fraîcheur du marché	9,50
Notre terrine de foies de volailles, confiture d'oignons	11,00
Notre Terrine de foie gras de canard, compotée d'abricots	18,00

### ENTRÉES CHAUDES

	9,50
6 Gros escargots de Bourgogne au beurre d'ail	19,00
12 Gros escargots de Bourgogne au beurre d'ail	18,00
Assiette de Praires de la baie d'Erquy farcies au beurre d'ail	19,00
Salade tiède de Coquilles Saint Jacques au vinaigre de framboise	19,00
Risotti aux Saint Jacques et tartare d'algues	19,00
Croustade de Coquilles Saint Jacques à la crème de poireaux et au safran	19,00

### POISSONS

	16,00
Aile de Raie aux Câpres, fine basquaise, pommes vapeur	17,00
Dos de Cabillaud rôti, en croûte de chorizo beurre blanc, petits légumes	23,00
Filet de Bar grillé à la cheminée, pommes de terre écrasées à l'ail et au thym,	
Artichauts Bretons	22,00
Brochette de Coquilles St.Jacques Rôtie au feu de bois, au beurre blanc	29,00
Sole meunière entière (300 Grms et +) ou en filets pommes vapeur; Homard du Pays, grillé sauce corail (selon marée)	10,00 (100grs)

### VIANDES

	14,00
Plat du Jour	18,00
Côtes d'agneau aux herbes grillées à la cheminée	19,00
Magret de Canard émincé, sauce au poivre vert, légumes du moment	23,00
Entrecôte grillée à la cheminée, béarnaise maison	

*Notre viande de Boeuf est d'origine Française de préférence, ou Européenne*