

Formule Déjeuner 18,50€ le midi en semaine

*Une entrée + un plat
ou
Un plat + un dessert
À choisir dans le menu ci-dessous*

Menu du Terroir à 24,50 €

*6 huîtres de Nicolas Nonnet d'Erquy
ou
Notre terrine de foies de volailles,
Confiture d'oignons

*Fish and Chips, sauce tartare pommes allumettes
ou
Plat du jour*

*Assiette de Fromages
ou
Glace Bretonne artisanale au caramel au beurre salé
ou
Mousse au Chocolat Noir*

Menu Végétarien à 24,50 €

*Entrée

*Plat

Dessert

Menu à 32,00€

9 huîtres de Nicolas Nonnet d'Erquy
ou
Risotti aux Saint Jacques et tartare d'algues
ou
Praires de la baie d'Erquy, farcies au beurre d'ail
ou
Notre terrine de foies de volailles maison, confiture d'oignons

Daurade Royale, sauce vierge, duo de purée de céleri et butternut
ou
Côtes d'agneau aux herbes grillées à la cheminée
Pommes sautées, poêlée de légumes du moment
ou
Magret de Canard émincé, sauces agrumes, légumes du moment

Dessert au choix

Menu à 42,00 €

12 huîtres de Nicolas Nonnet d'Erquy
Ou
Salade tiède de Coquilles Saint Jacques, au vinaigre de Framboises
Ou
Sushi de saumon mariné par nos soins à la chair de crabes
Ou
Terrine de foie gras Maison

Brochettes de Coquilles Saint Jacques d'Erquy, grillées à la cheminée
Ou
Filet de Bar sauvage, compotée d'artichauts Bretons et beurre blanc
Ou
Entrecôte grillée à la cheminée, pommes sautées, légumes croquants

Dessert au choix

Supplément 4€

Assiette de fromages ou Croustillant de Brie au Caramel Salé tous menus

Menu dégustation Coquilles Saint Jacques d'Erquy
46,00 €

Salade tiède de Coquilles Saint Jacques d'Erquy

Croustade de Coquilles Saint Jacques à la crème de Poireaux et au Safran

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

Dessert au Choix