

**Formule Déjeuner 22,50 €  
le midi en semaine**

*Une entrée + un plat Ou Un plat + un dessert  
A Choisir dans le menu ci-dessous*

\*\*\*\*\*

**Menu du Terroir à 28,50 € prix net**

*6 Huîtres 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*

*W*

*Plat du jour*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages*

*ou*

*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 à 28,50 € prix net**

*Salade fraîcheur*

\*\*\*\*\*

*Chili sin carne*

\*\*\*\*\*

*Dessert du menu cités au dessus*

## *Menu à 37 € prix net*

*9 Huîtres de Nicolas Nonnet d'Erquy*

*Ou*

*Fricassée de pétoncles ( petites coquilles saint jacques )*

*Au lard et au curry*

*Ou*

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

*Au beurre d'aïl*

*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*

*Magret de Canard 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 47€ prix net*

*12 Huitres de Nicolas Nonnet d'Erquy*

*ou*

*Coquille Saint Jacques à la Bretonne*

*Ou*

*Assiette de saumon mariné à l'aneth par nos soins*

*Comme en Finlande*

*Ou*

*Terrine de foie gras maison, confiture d'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, sauce forestière*

*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*

*Cœur coulant au chocolat, glace vanille Bourbon*

*Ou*

*Sorbet alcool, pommes calvados ou citron vodka*

*Menu dégustation  
Coquilles saint jacques  
D'Erquy*

*52 € prix net*

*Salade tiède de coquilles saint jacques,  
Au vinaigre de framboises*

\*\*\*\*\*

*Coquille Saint Jacques à la Bretonne*

\*\*\*\*\*

*Brochette de Coquilles saint jacques d'Erquy  
Grillée à la cheminée, beurre Nantais*

\*\*\*\*\*

*Dessert au choix*