

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
49,00 €

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

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 Salade tiède de Coquilles Saint Jacques	19,00
au vinaigre de framboise 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

Plat du Jour	14,00
Côtes d'agneau aux herbes grillées à la cheminée	18,00
Magret de Canard émincé, sauce au poivre vert, légumes du moment	19,00
Entrecôte grillée à la cheminée, béarnaise maison	24,00

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