



Entrées

- L'Oeuf mollet en crôte frit, crémeux de brocolis, pickles et radis blanc 19.00 
- Les Vénus marinées, oignon de Roscoff rôti, algues et herbes fraîches 23.00
- Tartare de Dorade grise du pays, combava et nori, huile finement fumée et copeaux de fenouil 23.00
- Asperges blanches, gravlax de Merlu de la Criée, huile et tuile aux algues 24.00
- L'entrée du jour selon l'humeur de la marée 25.00

Les Huîtres d'Erquy de Nicolas Nonnet N°3 :
les 6 : 15.00 les 9 : 22.50 les 12 : 30.00

Plats

- Composition de légumes de saison. 22.00 
- Retour de pêche de la Criée d'Erquy, recette du jour 26.00
- Le filet de Canard rôti, frégola et légumes du moment, jus de canard corsé, condiment à la rhubarbe 29.00
- Pavé de Veau Français cuit à basse température, asperges vertes, pressé de pommes de terre, jus corsé et crème au Noilly Prat 33.00
- Bar sauvage de nos côtes rôti, petits pois et émulsion, choux rave croquant sucrine snackée, lard de Colonnata et coulis des cosses 37.00

La Prise d'Exception :

Le Chef vous propose le Filet de Saint Pierre rôti de la Criée d'Erquy.
Galette de risotto, crème émulsionnée et citronnée, légumes de saison : 49.00

Desserts

- Caramel beurre salé en crémeux et au syphon, glace caramel et cidre Maison
Sarrasin en deux textures : sablé et éclaté de graines 17.00
- Les fraises confites, en coulis et vinaigrées,
Espuma et sorbet Maison aux herbes 18.00
- La Rhubarbe pôchée, streusel amande, espuma infusion d'hibiscus et sorbet rhubarbe Maison 18.00
- Grué de cacao en crème et au syphon
Tuile et opaline au chocolat, crème glacée Maison 19.00
- Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs 20.00

Plat végétarien : 

Menu Grand Large en 3 vagues : 60€

Mise en Bouche



- Tartare de Dorade grise du pays, combava et nori, huile finement fumée et copeaux de fenouil

ou

- Asperges blanches, gravlax de Merlu de la Criée, huile et tuile aux algues



- Pavé de Veau Français cuit à basse température, asperges vertes, pressé de pommes de terre, jus corsé et crème au Noilly Prat

ou

- Bar sauvage de nos côtes rôti, petits pois et émulsion, choux rave croquant sucrine snackée, lard de Colonnata et coulis des cosses



- Les fraises confites, en coulis et vinaigrées,
Espuma et sorbet Maison aux herbes

ou

- La Rhubarbe pêchée, streusel amande, espuma infusion d'hibiscus et sorbet rhubarbe Maison



Menu Soleil Couchant : 40€

du mardi au vendredi hors jour férié

Mises en bouche



-L'Oeuf mollet en crôte frit, crémeux de brocolis, pickles et radis blanc 

ou

-Les Vénus marinées, oignon de Roscoff rôti, algues et herbes fraîches



-Composition de légumes de saison. 

ou

-Filet de Canard rôti, frégola et légumes du moment,
jus de canard corsé, condiment à la rhubarbe

ou

-Retour de pêche de la Criée d'Erquy, recette du jour



-Caramel beurre salé en crémeux et au syphon, glace caramel et cidre Maison
Sarrasin en deux textures : sablé et éclaté de graines



Plat Végétarien 

Menu Dégustation en 7 vagues : 105€

Mise en bouche

Croustillant de raie et pommes de terre parfumé au chorizo

Asperges blanches, gravlax de Merlu de la Criée, huile et tuile aux algues

Tartare de Dorade grise du pays, combava et nori,
huile finement fumée et copeaux de fenouil

Bar sauvage de nos côtes rôti, petits pois et émulsion, choux rave croquant
sucrine snackée, lard de Colonnata et coulis des cosses

Filet de Saint Pierre rôti de la Criée d'Erquy
Galette de risotto, crème émulsionnée et citronnée, légumes de saison

Chariot de fromages au choix +20€

Granité de saison

Grué de cacao en crème et au syphon
Tuile et opaline au chocolat, crème glacée Maison

Mignardise