



décembre
2018



menu **du Pêcheur**

et 1 dessert

54 €

78 € accords mets & vins



menu **de la Baie**

et 1 dessert

72 €

102 € accords mets & vins



l'ensemble du Menu

servi à tous les convives

95 €

135 € accords mets & vins

A la carte : les plats de 35€ à 45€ / les desserts 14€
le fromage du mois de Chez Marguerite 14€

Mises en bouche



La pêche de la Baie,

Coquilles Saint-Jacques, betteraves rouges, blanches, jaunes, coques et gelée aux herbes, réduction de betterave au vinaigre de Moscatel.



L'Ormeau,

Ormeau rôti et carottes acidulées ; jus : orange, carotte et cardamome.



Le Pesked,

Poisson de ligne, purée de racines à la truffe, chips de salsifis, jus de viande.

Le Pigeon,

Pigeon rôti, pain grillé au foie gras, pleurotes et endives de pleine terre.

Le Citron,

Tout en variation : sablé gingembre, citron de menton, thym citron, citron caviar et meringue citron vert.

Dessert des îles,

Gâteau de riz soufflé au caramel beurre salé, mangue et passion, brochette de fruits exotiques au rhum.

Le chocolat,

Chocolat et réglisse, ganache "Los Ancones", sorbet cacao, guimauve à la réglisse.

Gourmandises

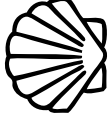


MENU VÉGÉTARIEN

L'entrée, le plat,
inspirés par l'étal des maraîchers
et les herbes fraîches du jardin.

Un dessert au choix

50 €



MENU D'EXCEPTION

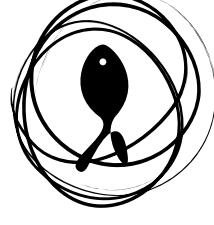
Mises en bouche surprises

La Saint-Jacques en deux services :
le premier au caviar
et le deuxième à la truffe.

Un dessert au choix

Mignardises

85 €



aux pesked
RESTAURANT

59, rue du Légué - 22000 SAINT-BRIEUC
Tél. 02 96 33 34 65
Mail : contact@auxpesked.com
www.auxpesked.com