



2020



menu **du Pêcheur**

et 1 dessert

54 €

78 € accords mets & vins

(hors week-end)



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

À 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,

Maquereaux grillés au chalumeau ; betteraves, concombres et rhubarbe ; jus de betterave au poivre "séchuan" breton, croustillant de blé noir aux herbes de chez Philippe Coquelin (maraicher Plouha)



La langoustine,

Langoustines rôties, patate douce de chez J.L Le Goallec, jus de têtes au curry vert.



Le Pesked de saison et de nos côtes,

Poisson de ligne selon arrivage, Cocos de Paimpol et girolles, jus de légumes au péquillos.

La cochon,

Côtes de cochon en deux cuissons, courges rôties, jus de cochon et poutargue.

Le Citron,

Tout en variation : sablés, citron de Menton, citron caviar, basilic citron, meringue et sorbet au citron vert..

La Figue,

Figues rôties, glace aux amandes et Arlette aux épices.

Mignardises



MENU VÉGÉTARIEN

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

Un dessert au choix

54 €



MENU D'EXCEPTION

Mises en bouche surprises

Homard breton entier en deux services

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