



L'automne en Baie de Saint-Brieuc ...

 La pêche de la Baie
Le maquereau de ligne,
tomates variétés anciennes, radis, basilic et coques.

 Les langoustines
Juste saisies, carottes et pickles,
bouillon de têtes.

 Le Pesked
La pêche du jour, artichaut, cocos de Paimpol,
jus de crustacés.

La viande
Veau de lait, oignons de Roscoff grillés,
chutney.

La figue
Sablé breton, figue fraîche rôtie, raisins «Fragola»,
le jus de cuisson, infusion de plantes dans une mousse de lait.

Le citron
Jus réduit, crémeux, confit,
rapé, meringue, glace.

 **Pesked et Végétal - dessert au choix** 60€
(hors vendredi soir, samedi soir et fériés)

 **Aquatique et Végétal - dessert au choix** 78€

 **L'ensemble du menu - 4 plats, 2 desserts** 115€
servi pour l'ensemble des convives de la table

Accords mets & vins - 2,3,4 verres 26€, 39€, 55€

prévenir en cas d'allergies alimentaires