



2021



menu **du Pêcheur**

et 1 dessert

58 €

24 € l'accord mets & vins

2 verres

(hors week-end)



menu **de la Baie**

et 1 dessert

78 €

36 € l'accord mets & vins

3 verres



**l'ensemble du Menu**

servi à tous les convives

105 €

48 € l'accord mets & vins

4 verres

Mises en bouche



**La Pêche de la Baie,**

Coquilles Saint-Jacques juste saisies, choux-fleur au curry breton, herbes sauvages de Philippe Coquelin ; condiments choux-fleur et museau de Plessala.



**L'Ormeau,**

Ormeau sauvage cuit au teppanyaki, patates douces de J.L. Le Goallec, émulsion de bière rousse et safran breton.



**Le Pesked de saison et de nos côtes,**

Poisson de ligne du jour, courges grillées, spoon au butternut et à la cardamome noire.

**Le Cochon,**

Cochon de l'Argoat élevé sur paille, jus de cuisson aux champignons et farz noir.

**Le Citron,**

Déclinaison de citrons et d'agrumes, un incontournable de la maison.

**Le Chocolat,**

Mousse au chocolat «Los Ancones», clémentine confite, croustillant : riz soufflé et caramel au beurre salé, ganache à la fève de tonka.

Mignardises

## Maraîchers

**J.L. LE GOALLEC** - Plérin - Côtes aux Roux

## Herbes fraîches

**P. COQUELIN** - Plouha  
**Jardin de La Perrière** - Plédéliac  
Jardin - Aux Pesked

## Pêcheurs

Coquilles Saint-Jacques et coquillages :  
**J.M. LE HÉGARAT** - Bateau « La Margouille »  
Ormeaux :  
**Gaëtan** - Saint-Quay-Portrieux

## Langoustines

**Maison GALLEN** - Guiltivinec

## Chocolats

**Michel CLUIZEL** - Chocolats Bio

## Farines

**Moulin des îles** - Trémuson

## Beurres

**Le Vieux Bourg** - Plœuc-sur-Lié  
Doux et demi-sel double baratte

## Infusions

**Jardin** - Aux Pesked

## Charcuterie et viandes

**LE MOULEC** - Saint-Brieuc  
**J.L. COLOMBEL** - Plessala

Menu végétarien, sur demande.

59, rue du Légué - 22000 SAINT-BRIEUC  
Tél. 02 96 33 34 65  
Mail : [contact@auxpesked.com](mailto:contact@auxpesked.com)  
[www.auxpesked.com](http://www.auxpesked.com)



## **MENU D'EXCEPTION**

Mises en bouche surprises

Saint-Jacques au naturel en coquille  
avec caviar et herbes fraîches\*

Coquilles Saint-Jacques  
« carte blanche au Chef »

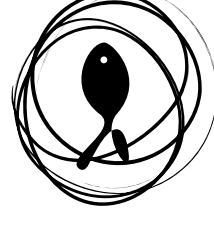
Un dessert au choix

Mignardises

**95 €**

\*Faites-vous plaisir :

la boîte de 15 g de caviar sur la table à 30 € (en supplément)



**aux pesked**  
RESTAURANT