



mai  
2019



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 langoustine du Guilvinec,**

Langoustines rôties au Kashmiri massala, soupe froide d'asperges, asperges croquantes à la fleur de sel et Avruga.



**L'Ormeau,**

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



**Le Pesked,**

Poisson de ligne, légumes nouveaux, émulsion au fenouil du jardin, herbes sauvages (Philippe Coquelin-Plouha).

**L'Agneau,**

Agneau en côtelettes, polenta et ail noir ; feuille d'ail des ours et jus d'agneau.

**Le Citron,**

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

**Le chocolat,**

Riz soufflé au caramel beurre salé, mousse au chocolat et la réglisse, dacquoise au chanvre, réduction de café et sorbet Kalua.

**Les fruits,**

Ravioles de fruits exotiques, sorbets mangue/passion, sirop au safran breton et mélisse du jardin.

Gourmandises



## 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

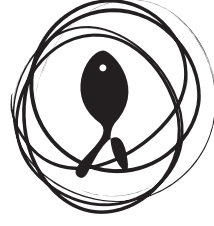
Mises en bouche de la mer

Homard breton entier en deux services

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](mailto:contact@auxpesked.com)

[www.auxpesked.com](http://www.auxpesked.com)