



2020



menu **du Pêcheur**

et 1 dessert

56 €

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

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,

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



L'Ormeau,

Ormeau sauvage cuit teppanyaki, choux kale, lerd et farz noir, bouillon de potée.



Le Pesked de saison et de nos côtes,

Poisson de ligne selon arrivage, courges rôties de J.L. Le Goallec, fromage frais aux herbes du jardin.

Le Cochon,

Cochon de l'Argoat, élevé sur paille ; jus de viande aux champignons des bois.

Le Citron,

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

La Poire,

Poire d'automne, mousse chocolat « Los Anconès », poire séchée, sorbet poire william-chocolat.

Mignardises

Maraîchers

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

Herbes fraîches

Jardin Ar Bini - Guingamp
Jardin de La Perrière - Plédéliac
Jardin - Aux Pesked

Pêcheurs

Jardin Ar Bini - Guingamp
Jardin de La Perrière - Plédéliac
Jardin - Aux Pesked

Pêcheurs

Coquilles Saint-Jacques :
J.M. LE HÉGARAT - Bateau « La Margouille »
Ormeaux :
Stéphane FERRÉ - Saint-Quay-Portrieux

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

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



MENU D'EXCEPTION

Mises en bouche surprises

Saint-Jacques au naturel en coquille
avec caviar et herbes fraîches*
puis coquille Saint-Jacques
« carte blanche au Chef »

Un dessert au choix

Mignardises

85 €

*Faites-vous plaisir :

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



aux pesked
RESTAURANT

59, rue du Légué - 22000 SAINT-BRIEUC

Tél. 02 96 33 34 65

Mail : contact@auxpesked.com

www.auxpesked.com