



## **Menu végétarien**

Mises en Bouche

En deux ou trois services  
selon l'état de nos maraîchers et les dernières créations du chef

Dessert au choix

Mignardises

Une sélection des meilleurs légumes et herbes fraîches de saison  
provenant des jardins de nos amis maraîchers

**60 € 2 plats** (*hors vendredi soir, samedi soir et fériés*)  
**78 € 3 plats**



## **Menu d'Exception**

Mises en Bouche

Homard breton entier proposé en deux services

Un dessert au choix

Mignardises

**105 €**

## Un printemps en Baie de Saint-Brieuc ...

 La pêche de la Baie

Le maquereau de ligne,  
betteraves, radis, basilic et coques.

 Les langoustines

Juste saisies, carottes et pickles,  
bouillon de têtes.

 Le Pesked

La pêche du jour, légumes verts printaniers,  
jus de crustacés.

La viande

Cochon confit, croustillant de pieds,  
oignons grillés.

La pomme

Pomme et céleri, caramel beurre salé,  
glace blé noir.

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** 24€, 36€, 48€

*prévenir en cas d'allergies alimentaires*