

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

### La pêche de la Baie

Coquilles Saint-jacques en damier, pressé d'endives et citrons confits, jus de cuisson, croustillant au blé noir et thym citron du jardin.

### L'Ormeau

Ormeau sauvage, bouillon végétal et maritime, brunoise de légumes nouveaux et salicorne.

### Les coquillages

Feuille de blette, coquillages, pop-corn de blé noir, jus d'herbes et herbes aromatiques du jardin.

### Le Pesked

La pêche du jour, asperges de la baie, pesto d'ail des ours, jus de crustacés.

### L'Encornet

Encornet grillé au teppanyaki, garam-massala, crème d'artichaut, jus de viande vinaigré.

### La Rhubarbe

Rhubarbe, gâteau au yaourt, palet à la vanille, compotée à la rhubarbe, mousse de lait à la mélisse.

### Le citron

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

### Mignardises

 **Menu Pesked et végétal - 1 dessert au choix** 60€  
*(hors week-end, vendredi soir, samedi soir et fériés)*

 **Menu aquatique et végétal - 1 dessert au choix** 90€

 **L'ensemble du menu en dégustation** 135€  
*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*



## **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

Coquilles Saint-Jacques de plongée en trois services

Un dessert au choix

Mignardises

**105 €**

Faites-vous plaisir, la boîte de caviar posée sur table !  
15g : 30€