

Le printemps en Baie de Saint-Brieuc ...

La pêche de la Baie

Filets de maquereaux fumés, grillés et marinés, damier de radis et de betteraves, citrons confits, vinaigrette aux herbes fraîches.

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

Compotée de rhubarbe, gâteau au yaourt, sorbet à la fraise et poivre des cimes, mousse de lait à la mélisse du jardin.

Le citron

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

Mignardises

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

 *Menu aquatique et végétal - 1 dessert au choix*



L'ensemble du menu en dégustation
servi pour l'ensemble des arrivées de la table

Accords mets & vins - 2,3,4 verres

prévoir 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

2 plats (hors vendredi soir, samedi soir et fêtes)
3 plats



Menu d'Exception

Mises en Bouche

Homard breton entier en 3 services

Un dessert au choix

Mignardises