



Menu végétarien

Mises en Bouche

En deux ou trois services
selon l'étal 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 surprises

Coquilles Saint-Jacques
« carte blanche au Chef »
en trois plats

Un dessert au choix

Mignardises

115 €

Faites-vous plaisir,
la boîte de caviar posée sur table
30g : 80 € (en supplément)
Caviar Royal de chez Petrossian

L'automne en Baie de Saint-Brieuc ...

La pêche de la Baie

Coquilles Saint-Jacques en carpaccio, pommes, chou rave, radis, vinaigrette de cidre, condiments : coings, pommes et citrons confits.

L'Ormeau sauvage

Ormeau snacké au poivre breton, chou kale, bouillon d'algues fraîches, bigorneaux et farz noir.

La Prairie

praires et déclinaison de chou-fleur : en purée au curry breton et en sommités grillées, praires fraîches, fleur de sel cuisinée.

Le Pesked

La pêche du jour, courges et carottes confites au gros sel, huile d'herbes fraîches et suc de crustacés.

L'Encornet

Encornets grillés au teppanyaki, patates douces de la vallée du Gouët, noisettes fraîches et oignons grillés.

La figue


Figue fraîche, crème anglaise végétale à la vanille bretonne, maïs frais, gelée de figues, éclats de caramel, pop corn aux épices.

Le citron

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

Mignardises

 **Menu Pesked et végétal - 1 dessert au choix** 60€ 86€*
(hors week-end, vendredi soir, samedi soir et fériés)

 **Menu aquatique et végétal - 1 dessert au choix** 90€ 129€*

 **L'ensemble du menu en dégustation** 135€ 190€*
servi pour l'ensemble des convives de la table

* Avec l'accord mets & vins - 2,3,4 verres

prévenir en cas d'allergies alimentaires