



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

sur réservation



Menu d'Exception

Mises en Bouche surprises

Coquilles Saint-Jacques
« carte blanche au Chef »
en quatre 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

Le printemps en Baie de Saint-Brieuc ...

La pêche de la Baie

Coquilles saint Jacques en tartare, tuile de riz aux algues.
Betteraves blanches de Jean-Luc, houmous et pickles,
pétales de bleuets.

L'Araignée

Araignée en ravioles, bouillon de carcasses,
« gomasio retour de criée », shiso pourpre d'Onde Sauvage.

Les Coquillages

Coquillages selon arrivage, ormeaux, coques, praires,
jus de coquillages et fumet de poissons monté au beurre d'algues.
Croûtons à l'encre de seiche.

Le Poulpe

Poulpe de la baie, oignon grillé au fourneau, vinaigrette tiède,
graines et feuilles d'orties.

Le Pesked

La pêche du jour, les asperges de François-Xavier au sarrasin
et sésame torréfiés, jus de champignons et ail des ours
du Bois Boissel.

Crème au Caramel

Crème au Caramel, pommes caramélisées, caramel de cidre,
crumble de blé noir, glace au lait ribot et pommes séchées.

Le citron

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

 **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
Liste des allergènes disponible sur demande*