

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

### La pêche de la Baie

Filets de maquereaux : grillés, fumés, marinés  
et artichauts, radis, vinaigrette aux herbes fraîches.

### 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€\*

(Pêches, noix-vertes, cardonnet, ail, saumon, ail et jérémy)

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

 **L'ensemble du menu en dégustation** 135€ 190€\*

Menu 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



## 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 fêtes)  
78 € 3 plats

sur réservation



## Menu d'Exception

Mises en Bouche surprises

Le Homard Breton

Homard préparé en 3 plats  
selon les recettes du moment  
"Carte blanche au chef"

Un dessert au choix

Mignardises

115 €

« En tout, il faut chercher la générosité et la sincérité,  
c'est le sens de ma cuisine »

Mathieu Aumont

« Aux Pesked, poissons en Breton, savourez une cuisine aquatique  
et végétale, une cuisine gourmande et créative avec des produits  
bons à manger, bons à penser »

Sophie Aumont



Maraisiers

Jean-Luc LE GOALLEC  
Plérin - Côtes aux Roux  
(betteraves, tomates, choux,  
racines, courges, salades ...etc)

Jean-michel le HEGARAT  
« La Margouille » Saint-Quay Portrieux  
(St Jacques et coquillages)

La pêche

François-Xavier GUÉRIN  
Ploufragan  
(asperges blanches et fraises)

Gaëtan MÉHEUST Saint-Quay Portrieux  
(ormeaux sauvages)

Petits bateaux de la Baie  
Les filets d'Erquy Marayeurs  
Pêcheurs de Bréhat pour le Homard

Fleurs & épices

Lucie LE BELZIC  
Onde Sauvage - Plœuc-L'Hermitage  
(gomasio, pétales de fleurs, fleurs)

AgriMontana  
(chocolats et fruits confits BIO)

Chocolat

Arnaud  
« Les saveurs du Cashemire »

Le Vieux-Bourg Plœuc-sur-Liê  
(doux, demi-sel, double baratte et aux algues)

Beurre

Infusions

Notre jardin « Aux Pesked »  
(menthe, romarin, ciboulette,  
thym, sauge, verveine ... )

Ly-Sow Boulangerie  
St Laurent de la Mer - Plérin  
(pains BIO)

Pain

Champignons

Cueillette à l'automne

Thomas « Bio chamignons 22 »  
Saint-Nicodème

Maud JAOUEN et Rolland AUFFRET  
Miel Gast ! de Bretons  
Apiculteurs récoltants - 22 Corlay

Miel