



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 fériés)

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

L'Été en Baie de Saint-Brieuc ...

La pêche de la Baie

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

L'Araignée

Araignée en raviole, bouillon de carcasses,
épices « Vent du sud » et pétales de fleurs d'Onde Sauvage.

Les Coquillages

Coques, moules, palourdes bulots, bigorneaux selon arrivage,
fumet de poissons au beurre d'algues,
croûtons à l'encre de seiche.

La Langoustine

Langoustines juste snackées, salade de fenouil sauvage,
émulsion au lait de fenouil.

Le Pesked

La pêche du jour au « gomasio retour de criée »
jus de carotte pimenté, shiso pourpre, huile d'herbes.

Fruits rouges

Fraises, framboises, cassis marinés au poivre de verveine,
sorbet betterave et cassis, spoon de fruits rouges et mélisse du jardin.

Le citron

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

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

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



L'ensemble du menu en dégustation
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*