



### **Menu végétarien**

Mises en Bouche

En 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

**78 €**

*sur réservation*



### **Menu d'Exception**

Mises en Bouche surprises

Les Coquilles Saint Jacques de la Baie  
en trois services  
selon les dernières créations du chef

Un dessert au choix

Mignardises

**115 €**

## L'Automne en Baie de Saint-Brieuc ...

### La pêche de la Baie

Coquilles Saint Jacques en tartare, pommes et coings,  
vinaigrette de cidre et huile de Cameline,  
herbes d'automne

### L'Ormeau

Ormeau rôti, pommes de terre aux algues  
et beurre façon meunière

### Les Coquillages

Praires, coques, couteaux, bigorneaux, selon arrivage,  
fumet de poissons et croûtons à l'encre de seiche.

Le thon rouge de ligne

Thon et betteraves confites au sel, jus de betterave réduit

### Le Pesked

La pêche du jour, courges rôties, jus de carotte pimenté,  
huile d'herbes fraîches

La figue

Figue rôtie au vin, gâteau breton à la fleur de sel,  
glace à la vanille brûlée

Le citron

Toutes les textures du citron en déclinaison :  
jus réduit, crémeux, confit, rapé, meringué, glacé

|                                                                                     |                                                              |            |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------|-------------|
|  | <b>Menu Pesked et végétal - 1 dessert au choix</b>           | <b>60€</b> | <b>86€*</b> |
|                                                                                     | <i>(hors week-end, vendredi soir, samedi soir et fériés)</i> |            |             |

|                                                                                     |                                                       |            |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|--------------|
|  | <b>Menu aquatique et végétal - 1 dessert au choix</b> | <b>95€</b> | <b>134€*</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|--------------|

|                                                                                     |                                                       |             |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------|--------------|
|  | <b>L'ensemble du menu en dégustation</b>              | <b>135€</b> | <b>190€*</b> |
|                                                                                     | <i>servi pour l'ensemble des convives de la table</i> |             |              |

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

*prévenir en cas d'allergies alimentaires  
Liste des allergènes disponible sur demande*