



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 €

Faites-vous plaisir !
la boite de Caviar à partager
30g : 80 € / 50g : 130 €
Caviar Sturia Français

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

La pêche de la Baie

Coquilles Saint Jacques, houmous de betterave, betterave blanche, frites de betteraves rouges et vinaigrette de cidre.

Les Coquillages

Praires, coques, couteaux et ormeaux (selon arrivage), bouillon de potée avec les légumes d'hiver et riz soufflé.

L'œuf et la truffe

L'œuf mollet à la truffe noire du Périgord, taboulé, purée de choux-fleurs, graines de sarrasin, truffe fraîche râpée.

Le thon rouge de ligne

Thon cuit au Teppanyaki, farz de blé noir, pommes de terre aux algues et jus aux champignons.

Le Pesked

La pêche du jour, pressé d'endives aux agrumes et jus d'étrilles, salade d'hiver.

Poire au chocolat

Poire pochée au thé fumé, gelée de poire infusée à la sauge, ganache, sablé au gingembre et à la poire, compotée de poire, sauce au chocolat épicee servie chaude

Le citron

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

 **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** 95€ 134€*

servi pour l'ensemble des convives de la table

 **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