





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

 La pêche de la Baie  
Coquilles Saint Jacques en tartare, artichaut et noisettes, crème d'artichaut, herbes de printemps et vinaigrette.

 L'Araignée de mer  
Raviole d'araignée, jus de carcasse, chou pakchoï, mayonnaise de blé noir.

 Les Coquillages  
Praires, coques, couteaux, bigorneaux, selon arrivage, cuit de façon marinière au gomasio « Retour de criée », infusion de crevettes.

Le thon rouge de ligne  
Thon et betteraves confites au sel, jus de betterave réduit.

 Le Pesked  
La pêche du jour, asperge blanche de chez Caroline, sabayon aux agrumes, jus pimenté de carottes.

La Poire  
Poire confiite à la sauge du jardin, compotée de poire, sablé breton, gingembre confit, sorbet poire william, jus de cuisson.

Le citron  
Toutes les textures du citron en déclinaison : jus réduit, crémeux, confit, rapé, 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*