



Menu végétarien

sur réservation

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€



Menu d'Exception

Mises en Bouche surprises

Le homard Breton entier

en trois services

selon les dernières créations du chef

Un dessert au choix

Mignardises

115€

Le Printemps en Baie de Saint-Brieuc ...

La pêche de la Baie

Maquereau de ligne, grillé, fumé et mariné, déclinaison d'artichaut, fleurs de chez "Onde Sauvage", vinaigrette de cidre.

L'Araignée de mer

Raviole d'araignée, jus de carcasse, choux Pakchoï, mayonnaise de blé noir.

Langoustines et Asperges

Langoustines juste saisies, asperges blanches de chez Caroline, sabayon aux agrumes, bouillon clair.

Le thon rouge de ligne

Thon mi-cuit, fard noir et betterave confite au sel, jus de betterave réduit.

Le Pesked


La pêche du jour et de nos côtes, carottes de notre ami Jean-Luc, gomasio, jus de carottes pimenté et huile d'herbes fraîches.


La Fraise


Fraises marinées à la mélisse du jardin, biscuit de blé noir, sorbet fruits rouges, rhubarbe confite et spoon de 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