



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 €

## L'été 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 petits pois

Langoustines juste saisies, petits pois et amandes fraîches, haricots frais.

### Le Thon rouge de ligne

Thon mi-cuit, farz de blé noir et tomate confite au sel, jus de poivons confits.

### 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 Pêche


Pêche plate confite, sablé au sarrasin, compotée de pêches aux baies de verveine et sorbet pêche jaune avec la verveine du jardin.

### 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