

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

La Coquille Saint-Jacques

Coquilles Saint Jacques poêlées, betteraves blanches et rouges, mesclun d'herbes fraîches de chez Jonathan et houmous de betteraves.

L'Araignée

Araignée de pleine mer, bouillon d'araignée, croustillant de blé noir, mayonnaise de blé noir et chou chinois de la Côte aux Roux

L'Ormeau

Ormeau rôti, fumet de poissons monté au beurre, croûtons à l'encre de seiche et chou-rave, fleurs de chez Lucie « Onde Sauvage »

L'Encornet

Encornet juste grillé au Teppanyaki, taboulet de chou-fleur et de brocoli, caviar « Petrossian »

Le Pesked

La pêche du jour et les courges de chez Jean-Luc, purée de courges rôties, potimarron, patidou, couteau en fleur de sel aux herbes, jus de champignons, ceuillette d'automne.

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

 **Menu Pesked et végétal - 1 dessert au choix** 60€ 86€
(hors week-end)

 **Menu aquatique et végétal - 1 dessert au choix** 95€ 134€

 **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*



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 €



Menu d'Exception

Mises en Bouche surprises

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

Un dessert au choix

Mignardises

115 €

Faites-vous plaisir !
la boîte de Caviar posée sur table à partager
30g : 70 € / 50g : 100 €

