



avril
2017



l'ensemble du menu

4 plats + 2 desserts
servis à tous les convives

85 €

120 € avec les vins



menu de la Baie

3 plats + 1 dessert
1 dessert au choix

65 €

93 € avec les vins



menu du Pêcheur

Entrée + plat + 1 dessert
1 dessert au choix

50 €

72 € avec les vins

A la carte : les entrées 35€ / les plats 35€ / les desserts 12€

Mises en bouche



La pêche de la Baie,

Filet de maquereaux grillés et coquillages en harmonie avec l'artichaut et les herbes de chez Philippe Coquelin.



Les crustacés,

ravioles de homard et langoustines rôties, bouillon de carcasses et oursin



Le Pesked de saison et de nos côtes,

Poisson de ligne, fèves et carottes nouvelles de Jean-Luc Le Goallec, infusion de fenouil.



Le veau,

Filet de veau, jus de veau à la sobressada et moelle à l'ail confit.

Baba,

Baba au rhum, chocolat grand-mère et crème double.

La fraise,

Les fraises et la chantilly à la vanille, mousseline de Tonka et biscuit au blé noir.

Gourmandises



MENU D'EXCEPTION

Mises en bouche de la mer

Ravioles et pinces de homard, caviar, salade fraîcheur et huile aux herbes.

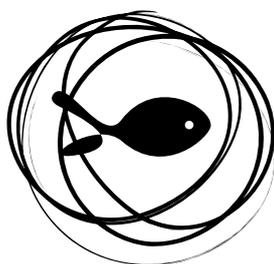
puis,

Le corps rôti, des amandes fraîches et les légumes de saison, jus corsé aux épices.

Dessert au choix

Mignardises

85 €



aux pesked
RESTAURANT