



MENU PESK

40€


Jardin marin de la Baie,
sabayon de langoustines

Homard à cru,
framboise et obione

Anguille au binchotan +5€
Tomate et wakame

Bar de ligne confit
sauce camomille

Soufflé Elixir d'Armorique
et fraises de la Baie



6 huîtres de Mme Juhel au naturel

10€

MENU BAIE

27€

. Huîtres grillées au safran d'Evran

. Tomates de chez Gildas
fraises et légumes grillés

. Sardines marinées
aubergine, basilic et salicorne

Plats

. Rouget barbet grillé
et chakchouka de légumes d'été

. Marinière de légumes de la baie
Pesto marin

. Encornets à l'aïoli, tomate/wakame

. Agneau des Prés salés, jus iodé,
pommes de terre nouvelles
au chimichurri marin + 8€

Desserts

. Abricots et miel de Bruyère
herbes et fleurs de chez Laurent

. Tartelette fruits rouges et verveine
glace au thym citron

. Panacotta sarrasin, caramel beurre salé,
streusel cacao, glace vanille

