



MENU PESK

40€

Saint Pierre à cru,
marinade instantanée à l'ail noir de la baie


Saint Jacques rôties et cèpes de
Haute Bretagne

Ormeau de plongée, sauce ^{+10€}
Shiokara

Solette de la baie, oignons roses confits
ou

Ris de Veau snacké, poutargue de thon
rouge, chou noir de Toscane

Ganache légère au chocolat,
confit de Kalamansi, granité aux herbes



6 huîtres de Mme Juhel au naturel

10€

MENU BAIE

27€

Entrées

- . Huîtres grillées au safran d'Evran
- . Moules de bouchot et chou braisé, sabayon au cidre
- . Confit de raie aux herbes, raisins acidulés

Plats

- . Encornet grillé
aubergine confite et émulsion au wakame
- . Aubergine au pesto marin et poêlée de cèpes
- . Cotriade de pêche côtière,
jus réduit des têtes et légumes grillés
- . Agneau des Prés salés, noix torréfiées, + 8€
chimichurri marin

Fromage du moment 6€

Desserts

- . Coings confits 12h dans un bouillon au parfum d'agrumes, crème anglaise safranée
- . Parfait glacé au miel de bruyère, pomme confite et fine meringue aux herbes
- . Soufflé à l'Elixir d'Armorique +3€

