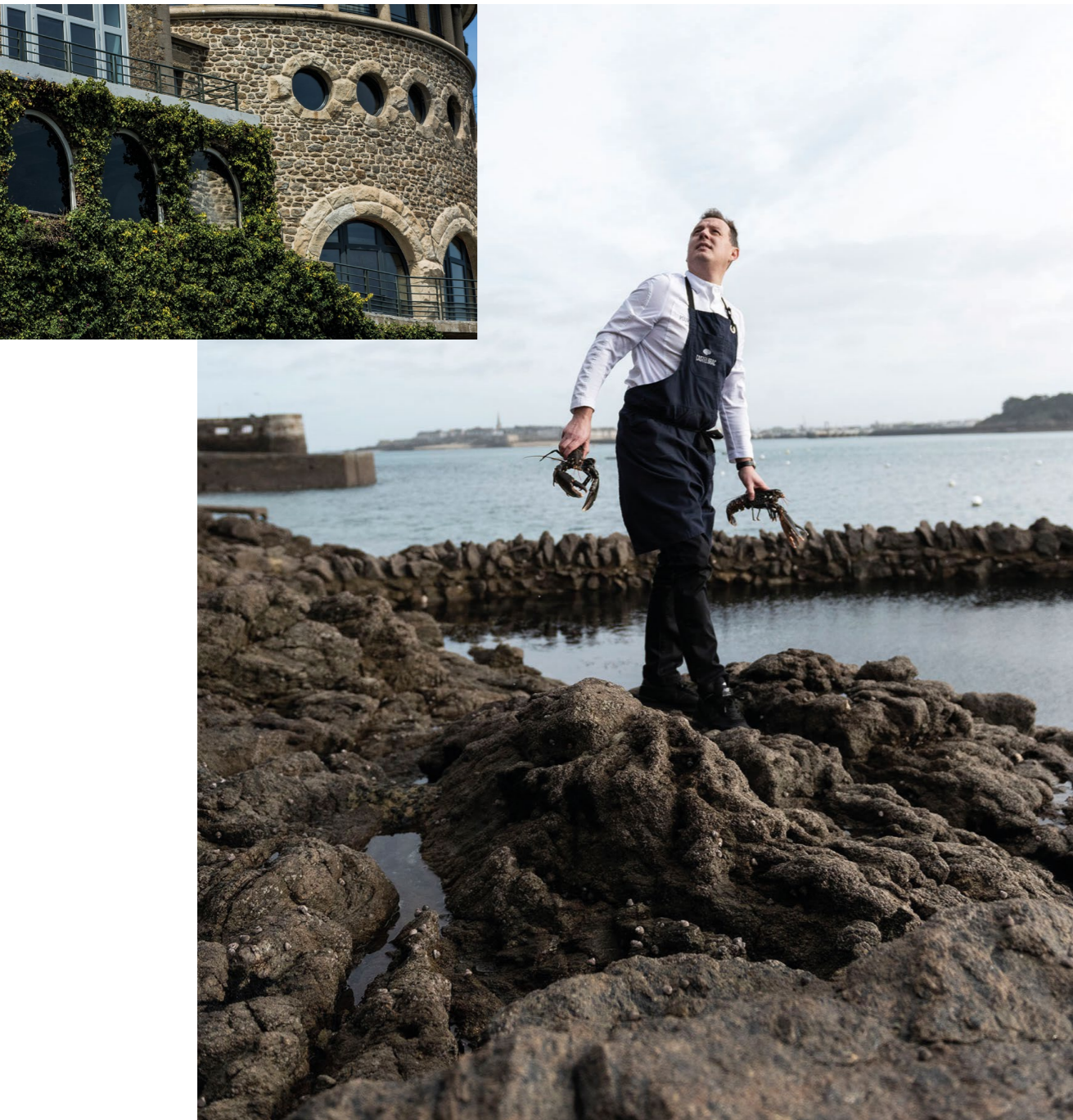


Le homard, superstar de CASTELBRAC



Germain Herriau

Alors que partout les chasses aux œufs battaient leur plein, quelque part sur la côte d'Émeraude, un restaurant étoilé jouait, pour le week-end pascal, un autre scénario. Chef du restaurant étoilé Le Pourquoi Pas, Julien Hennote lançait la saison des menus à thème de Castelbrac en déroulant son noble tapis rouge au plus breton des crustacés, le homard.



Trésor des mers qui incarne l'excellence culinaire, sa chair fine, son goût subtil et délicat font de ce produit emblématique de la Bretagne, un mets prestigieux. Ambassadeur d'une cuisine d'instinct innovante et responsable, avec un savoir-faire hors pair, Julien Hennote célèbre, en trois temps, un homard issu d'une pêche respectueuse de la ressource et du vivant. Pour son premier menu de l'année, le chef rend ainsi hommage au terroir breton dans un triptyque d'entrées et de plats travaillés avec grand soin. Dans le secret des cuisines du Pourquoi Pas, le homard vient à la rencontre de Julien Hennote et sa brigade qui s'affairent à mettre en scène pinces, queues et coudes de ce grand solitaire des côtes rocheuses dont carapace et tête feront, par ailleurs, de divins jus, huile ou crème.

UN LUXUEUX GOÛT D'AUTHENTICITÉ

Oserait-on vous parler de la salade de pommes de terre à l'ail des ours et lait ribot ; ou de ce clin d'œil aux fêtes de Pâques avec un jaune d'œuf bio cru mariné au jus de homard, servi avec une crème de sarrasin. Et en guise d'ultime bouchée de supplice, un homard cuit au barbecue et fumé aux aiguilles de pin maritime, servi avec une béarnaise de homard montée au beurre clarifié de homard. Une cuisine de haut vol rehaussée du célèbre mélange d'épices, le Kari Gosse.

Prochains menus servis au déjeuner et au dîner :
 Mercredi 4 et jeudi 5 mai - Samedi 1er et dimanche 2 juin
 - Samedi 13 et dimanche 14 juillet,
 Vos sens de gourmet sauront-ils attendre ?

*Le Pourquoi Pas - Castelbrac,
 17 avenue George V à Dinard*



A 2 minutes de la plage

Ce restaurant avec bar lounge et jardin vous propose une cuisine à base de poissons et de crustacés (Fruits de mer, homard, langouste...)



Régalez vous avec nos produits de la mer, avec notre cuisine «retour du marché» élaborée avec des produits locaux et de saison.

Dégustez nos viandes sélectionnées.

Ouvert du mardi au dimanche (déjeuner et dîner)



27 Rue du Port Hue
 SAINT BRIAC SUR MER

02 99 40 00 79

www.lerusty-stbriac.com