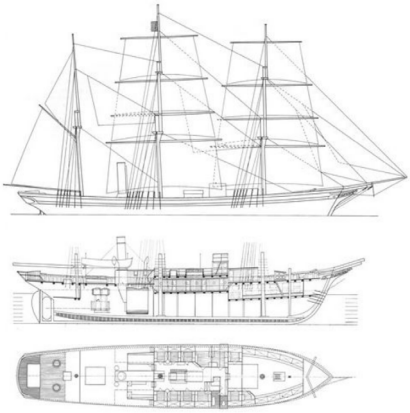
L'Histoire
DU POURQUOI PAS

Chers convives, bienvenue à notre table. Le Chef Julien Hennote est heureux de vous accueillir à son bord.

Découverte, Sensations, Haute Saveur

« Pourquoi Pas ? » c'est le nom qu'ont porté les quatre navires d'exploration polaire du commandant Charcot (1867-1936). L'illustre océanographe a conduit ici-même une partie de ses travaux scientifiques quand nos murs abritaient autrefois le Museum d'Histoire naturelle. À la fois hommage et promesse, le nom du Pourquoi pas ? se prête à l'expérience que nous vous proposons de vivre avec nous, entre découverte, références et sensations.

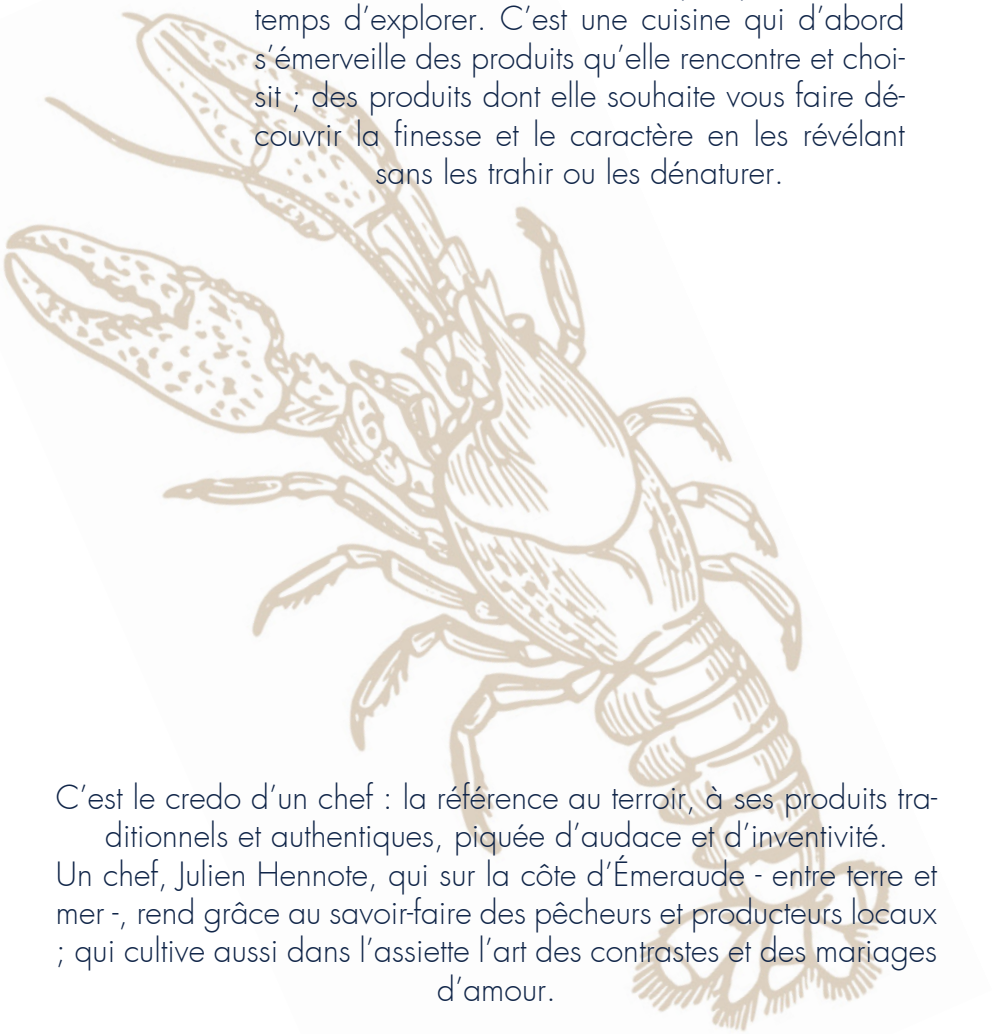


Plan des aménagements et plan de voilure du Pourquoi Pas, retracés par Alain Marie Gautier, arrière petit-fils du constructeur François Gautier depuis les plans d'origine.

Traversée

HAUTE SAVEUR

La cuisine de Julien Hennote a pris pour vous le temps d'explorer. C'est une cuisine qui d'abord s'émerveille des produits qu'elle rencontre et choisit ; des produits dont elle souhaite vous faire découvrir la finesse et le caractère en les révélant sans les trahir ou les dénaturer.



C'est le credo d'un chef : la référence au terroir, à ses produits traditionnels et authentiques, piquée d'audace et d'inventivité.
Un chef, Julien Hennote, qui sur la côte d'Émeraude - entre terre et mer -, rend grâce au savoir-faire des pêcheurs et producteurs locaux ; qui cultive aussi dans l'assiette l'art des contrastes et des mariages d'amour.

Produits phares
DE LA CUISINE

Notre carte s'écrit au rythme des saisons et de ce que chacune, le temps venu, peut offrir d'éphémère, de précieux, de meilleur. Aperçu.

Coquilles Saint-Jacques

Emblématique de notre côte, d'une qualité et d'une saveur exceptionnelle, ce produit de la baie, dont les gisements sont soigneusement gérés et préservés, est par ailleurs issu d'une pêche en plongée, respectueuse des fonds marins.

Ormeau

Lui aussi caractéristique de notre terroir maritime et issu d'une pêche artisanale et sélective, l'ormeau est un produit rare, au caractère unique et prononcé.

Homard bleu et cochon fermier

Etendard chacun de la gastronomie bretonne, ils sont ici inséparables et cuisinés ensemble, mariant pour le meilleur terre et mer.

Les Herbes sauvages

Ail des ours, fenouil, criste marine… Les bords de Rance et le bord de mer nous offrent, la saison venue, une aire de cueillette à la diversité botanique enthousiasmante.

Le Pain et le beurre

Produits humbles, traditionnels et pour autant essentiels à un bon repas. Le chef a choisi pour votre table un beurre de baratte produit dans les Côtes d'Armor. Il accompagne un pain à base de farine ancienne et bio, cuit au feu de bois.

Menus

ET ACCORDS

Lord Hamilton

En 4 temps – 75 €
Mets & Vins – Accord sélectionné par notre sommelier
3 verres – 120 €

Lyona Fafer

En 6 temps – 95 €
Mets & Vins – Accord sélectionné par notre sommelier
3 verres – 140 € / 4 verres – 151 €

Jean-Baptiste Charcot

En 8 temps – 115 €
Mets & Vins – Accord sélectionné par notre sommelier
4 verres – 171 € / 5 verres – 180 €
Ce menu est établi pour l'ensemble des convives et ne pourra être servi après 13h30 et 21h.

Les accords mets et vins : notre sommelier choisit les vins qui s'accordent au plus juste à votre palais et aux mets sélectionnés.

La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française. Tous nos prix sont indiqués T.T.C. Tous les plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Table Etoilée

DISTINCTIONS

Guide Michelin

Le restaurant Pourquoi Pas est distingué d'une étoile par le Guide MICHELIN depuis 2019.
« Une cuisine d'une grande finesse, vaut le détour ! »
Les plus belles adresses MICHELIN

MICHELIN 2023

Gault & Millau

Le guide Gault & Millau a, quant à lui, décerné au Pourquoi Pas deux toques, le plaçant ainsi au rang des Tables de Chefs.

Table Etoilée

ENGAGEMENTS & VALEURS

Tables & Saveurs de Bretagne

Nous sommes partenaires du guide Tables & Saveurs de Bretagne et partageons les mêmes valeurs : le respect de la terre qui nous accueille, l'amour du produit qui nous est offert, le goût du partage et le même leitmotiv, l'art de recevoir.
« Une cuisine de saison, authentique et inventive »

TABLES & SAVEURS BRETAGNE

Ethic Ocean

Le Chef est signataire de la charte Ethic Ocean pour la préservation des ressources marines. Ethic Ocean accompagne les chefs dans leur démarche d'approvisionnement durable en produits de la mer.

Ethic Ocean

Pourquivre

L'EXPERIENCE

Au Bar d'Aquarium

Un étage au dessus du Pourquoi Pas, le bar de Castelbrac vous reçoit dans l'ancien aquarium de Dinard, dont il a gardé un peu de l'allure pour beaucoup de cachet. Anthony Bertin, chef barman, vous y présente une carte variée et vous propose une sélection de ses cocktails maison.

Au Salon Charcot

Quittant le Pourquoi pas ?, mettez pied à terre au salon Charcot voisin. À l'heure du goûter, face au large toujours, thés et pâtisseries sont servies dans cet espace calme et cosy.

Sur le Clair de Lune

Courant de la plage du prieuré jusqu'à l'embarcadère de l'anse du Bec-de-la-Vallée, la promenade passe au pied de Castelbrac. Vous ferez en la suivant la découverte d'un pan majeur du patrimoine Belle Époque de Dinard. Architecture, statuaire, botanique : toute la fantaisie et l'esprit pionnier de la station balnéaire dinardaise s'y révèlent.