

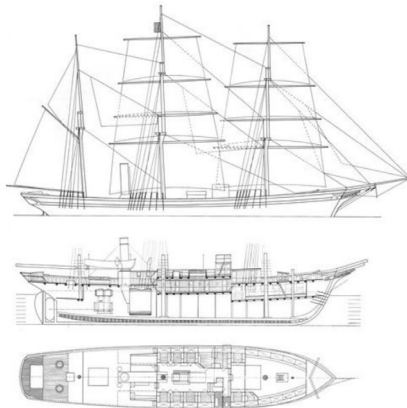
L'histoire DU POURQUOI PAS



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.

Les fruits et légumes d'été

L'été est une saison particulièrement riche en fruits et légumes. Gorgés de soleil et issus de cultures biologiques, ils sont savoureux. Nous sommes heureux de vous proposer les récoltes de maraîchers locaux, avec qui nous partageons l'amour et le respect de notre terre.

Les poissons sauvages

Issus d'une pêche à la ligne respectueuse des fonds marins, nos poissons sauvages sont proposés crus ou cuits, selon le poisson et l'inspiration du Chef. Cette pratique de pêche responsable s'inscrit dans nos valeurs de préservation des ressources marines.

Homard bleu

Etendard de la gastronomie bretonne, le homard bleu est pêché au casier. Sa chaire tendre et raffinée se cuisine de multiples façons.

Les Herbes sauvages

Fleur de sureau, fenouil, cristé marine... Les bords de Rance et le bord de mer nous offrent, la saison venue, une aire de cueillette à la diversité botanique enthousiasmante.

Menus

ET ACCORDS



Lord Hamilton

En 4 temps - 78 €

Mets & Vins :

Avec les accords sélectionnés par notre sommelier : 3 verres - 123 €

Lyona Faber

En 6 temps - 98 €

Mets & Vins :

Avec les accords sélectionnés par notre sommelier : 5 verres - 168 €

Jean-Baptiste Charcot

En 8 temps - 118 €

Mets & Vins :

Avec les accords sélectionnés par notre sommelier : 6 verres - 198 €

Ce menu est établi pour l'ensemble des convives et ne pourra être servi après 13h30 et 21h.

Table Étoilée

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



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 Étoilée

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

Pourquoi pas

L'EXPERIENCE



Au Bar l'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.

