

Près de chez nous, ils produisent pour vous

Poissons et crustacés

Xavier Tromeur pêche artisanale débarquée à la criée du port de Lorient (85 kms).

Jean-Sébastien Brière, Brière mytiliculture à Pénestin (4 kms)

Huîtres

Philippe Le Gal, ostréiculteur à Port Groix Surzur (15 kms).

Pigeons

Mathieu Anezo éleveur à Mesquer (35 kms).

Volailles

David Etrillard éleveur, ferme du Rahun La Gacilly (48 kms).

Cochons et Agneaux

Pierre-Yves Floch et Jean-Michel Tatarde éleveurs, les 2 villages à Muzillac (5 kms).

Foin, Sarrasin, Huiles

Fabienne et Rémy Gicquel, producteurs à Saint-Gonnery (90 kms).

Légumes et œufs

Famille Rouxel producteurs et éleveurs, ferme du Goulet à Rieux (37 kms).

Fromages lait de chèvres

Stéphanie et Maxime, ferme Les vaches nous rendent chèvres à Molac (30kms).

Fromages de lait de brebis

Delphine Deck éleveuse et fromagère ferme de l'Aubépine à Surzur (15 kms).

Fromages de lait de vaches

Gaëlle et René Sonney, ferme fromagère de Ker Oga à Saint-Martin sur Oust (38 kms).

Lydie et Vincent Joyeux ferme fromagère de Kervihan à Locoal Mendon (61 kms).

Sophie Ducastel, crèmerie de Sophie à Arzal (11 kms).

Pierre Moriceau et Robin Arnaud, ferme de Bodreguin à Questembert (18kms).

Miel

Mathieu Audo à Saint-Jean Brevelay (50 kms).

Moutarde

Edouard, les clarières d'Uther à Larré (30 kms).

Châtaignes

Ludivine et Jean-Baptiste Hérissé, ferme des écureils à Nivillac (35 kms).

Bœuf et veau

Veronique et Guillaume, ferme de l'étang à Arradon (38kms)

Maxime Nouail Maître Cuisinier de France

Entrées terre et mer

Œuf de poule de Rachel cuit parfait, asperges et morilles, jambon d'Espagne, jus au foin	33€
Pressé de foie gras de canard au cidre Guillevic, déclinaison de pommes	33€
Tartare de langoustines marinées, huile de colza et combava, crème fermière et sorbet gingembre	36€
Homard bleu en carpaccio, agrumes, crème glacée aux carapaces rôties	45€
Les langoustines de Concarneau cuites à l'eau de mer, à déguster avec les doigts, mayonnaise	45€
Huîtres creuses N°2 de la ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal (12 pièces)	27€
Huîtres plates affinées à Port Groix par Philippe Le Gal (6 pièces)	31€

Poissons sauvages et crustacés de proximité

Lieu jaune rôti, carottes de Printemps en déclinaison et jus de viande corsé	37€
Ormeau sauvage rôti au beurre salé, céleri, condiment noisettes et jus de porc	37€
Médailles de homard pochés au court bouillon de carapaces épicé, petits légumes	47€
Homard de casier au beurre de baratte, sauce corailée et tagliatelles (recette traditionnelle) *	85€
Poisson sauvage retour de pêche du jour (pour 2)	par personne 43€
Plateau de fruits de mer avec demi-homard (à commander 48 heures à l'avance) *	par personne 140€

Terroir local

Ris de veau piqué à la truffe noire, puis braisé, pommes soufflées	42€
Pigeonneau de Mesquer rôti, cuisse en cromesquis, betterave en déclinaison, jus au balsamique	42€
Pièce de viande d'élevage local, selon le marché (pour 2)	par personne 42€

Plateau de fromages du Morbihan choisis auprès de nos producteurs	18€
---	-----

Inspirations de notre pâtissier

Pommes et fenouil confits au romarin et parfumés à l'orange	19€
Soufflé au Grand Marnier et à l'orange, sorbet au pamplemousse	19€
Fin sablé au cacao, crémeux Caraïbes, praliné et glace à la cacahuète	19€
Paris Billiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)	par personne 19€
Assortiment de sorbets et glaces du moment	16€

* Tout astérisque entraîne un supplément au forfait demi-pension et forfait « Romance »

TVA 10% incluse et service compris

La carte avec liste des substances et produits provoquant des allergies ou intolérances est disponible

Menu de Saison

88 €

Œuf

*de poule de Rachel cuit parfait, asperges et morilles,
jambon d'Espagne, jus au foin*

Ou

Pressé de foie gras de canard

au cidre Guillevic, déclinaison de pommes

Ou

Huîtres

neuf creuses n°2 de la ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal

Lieu jaune rôti

carottes de Printemps en déclinaison et jus de viande corsé

Ou

Ormeau sauvage

rôti au beurre salé, céleris, condiment noisettes et jus de porc

Ou

Pigeonneau

de Mesquer rôti, cuisse en cromesquis, betterave en déclinaison, jus au vinaigre balsamique

Fromages

plateau choisi par nos soins auprès de nos producteurs du Morbihan

Pommes et fenouil

confits au romarin et parfumés à l'orange

Ou

Soufflé

au Grand Marnier et à l'orange, sorbet au pamplemousse

Ou

Chocolat

fin sablé au cacao, crémeux Caraïbes, praliné et glace à la cacahuète

Retour de Marché

46 €

Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés

Entrée - Plat - Dessert

Proposés verbalement en fonction des arrivages

Menu Confiance ☆

123 €

Sept plats

Pour célébrer le meilleur de la cuisine de Maxime Nouail

Servi pour l'ensemble des convives d'une même table

Vins en harmonie

Trois verres dégustations 33€

Sept verres dégustations 60€

(dont TVA 20%)

Menu Homard en cinq services ☆

(Pour 2 personnes) 123 € par personne

Nous vous recommandons un gros homard à partager (environ 1.3 kg pour deux)

Salpicon de homard, tuile de corail et bisque en nuage

Epaules de homard en samoussa au curry vert

Pinces de homard servies chaudes, crèmeux asperges vertes, vinaigrette de homard

Homard rôti au beurre de baratte demi-sel et sauce coraillée

Ananas Victoria braisé aux épices, crème glacée aux carapaces de homard