

Maxime Nouail Maître Cuisinier de France

Entrées terre et mer

| | |
|--|-----|
| <i>Œuf de poule poché, asperges vertes, condiments grenobloise, vinaigrette aux herbes</i> | 29€ |
| <i>Conchiglioni d'araignée de mer, bisque au Kari Gosse, purée de fenouil</i> | 33€ |
| <i>Merlu cuit basse température, poulpes de petits bateaux, piquillos et carottes confites</i> | 32€ |
| <i>Homard bleu en carpaccio, jus de carapaces à l'huile de colza et herbes fraîches*</i> | 43€ |
| <i>Huîtres creuses N°2 de la ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal (12 pièces)</i> | 27€ |
| <i>Huîtres plates affinées à Port Groux par Philippe Le Gal (6 pièces)</i> | 31€ |

Poissons sauvages et crustacés de proximité

| | |
|--|------------------|
| <i>Ormeaux sauvages rôtis, condiments noisettes, asperges blanches confites et jus de cochon</i> | 36€ |
| <i>Médailles de lotte cuits au beurre, navet blanc, bouillon de dashi, coquillages en marinière</i> | 35€ |
| <i>Demi homard rôti, déclinaison de carottes, crumble au sésame et jus corsé</i> | 45€ |
| <i>Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle) *</i> | 85€ |
| <i>Poisson sauvage retour de pêche du jour (pour 2)</i> | par personne 43€ |

Viandes de notre terroir

| | |
|--|------------------|
| <i>Pigeonneau de Matthieu Anezo, rôti, asperges vertes, croustillant d'abats, sauce bordelaise</i> | 39€ |
| <i>Pièce de viande d'élevage local, selon le marché (pour 2)</i> | par personne 41€ |

| | |
|--|-----|
| <i>Plateau de fromages du Morbihan choisis auprès de nos producteurs</i> | 18€ |
|--|-----|

Inspirations de notre pâtissier

| | |
|--|------------------|
| <i>Soufflé chaud au cacao, ganache chocolat, crémeux et crème glacée à la fève de tonka</i> | 19€ |
| <i>Crémeux chocolat blanc et basilic, sablé amande, fraises marinées au piment d'Espelette, sorbet Mojito-fraise</i> | 19€ |
| <i>Vacherin pistache et framboise, mascarpone à l'huile d'olive et Kari Gosse</i> | 19€ |
| <i>Paris Billiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)</i> | par personne 19€ |
| <i>Assortiment des sorbets et glaces du moment</i> | 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

Viandes d'origine française locale

Menu de Saison

86 €

Merlu cuit basse température, poulpes de petits bateaux, piquillos et carottes confites

Ou

Conchiglioni d'araignée de mer, bisque au Kari Gosse, purée de fenouil

Ou

Les neuf huîtres creuses n°2 de la ria de Pénérf élevées par Philippe Le Gal

Ormeaux sauvages rôtis, condiments noisettes, asperges blanches confites et jus de cochon

Ou

Médailles de lotte cuits au beurre, navet blanc, bouillon de dashi, coquillages en marinère

Ou

Pigeonneau de Matthieu Anezo, rôti, asperges vertes, croustillant d'abats, sauce bordelaise

Plateau de fromages du Morbihan choisis par nos soins auprès de nos producteurs

Soufflé chaud au cacao, ganache chocolat, crémeux et crème glacée à la fève de tonka

Ou

Vacherin pistache et framboise, mascarpone à l'huile d'olive et Kari Gosse

Ou

*Crémeux chocolat blanc et basilic, sablé amande, fraises marinées au piment d'Espelette,
sorbet Mojito-fraise*

Retour de Marché

46 €

Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés

Entrée - Plat - Dessert

Proposés verbalement en fonction des arrivages

Menu Confiance ☆

120 €

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 27 €

Sept verres dégustations 50 €

(dont TVA 20%)

Menu Homard en quatre services ☆

(Pour 2 personnes) 120 € par personne

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

Bisque de homard crémeuse

Epaules de homard, vinaigrette corsée, légumes crus et cuits

Pinces de homard servies chaudes, déclinaison de céleri

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

*Ravioles rôties au miel de Mathieu Audo, fraise et framboise à l'huile de homard,
bouillon au Kari Gosse, tuiles croustillantes de corail*