

Maxime Nouail Maître Cuisinier de France

Entrées terre et mer

Foie gras de canard des Landes de Lanvaux, pomme confite au miel et chouchen	33€
Sardines de petits bateaux marinées, condiment courgette et cacahuète, jus des têtes réduites	33€
Bar de Ligne confit aux agrumes, gelée de concombre et coquillages, crème fermière acidulée	33€
Homard bleu en carpaccio, jus des carapaces à l'huile de colza et légumes croquants*	45€
Huîtres creuses N°2 de la ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal (12 pièces)	27€
Huîtres plates affinées à Port Groux par Philippe Le Gal (6 pièces)	31€

Poissons sauvages et crustacés de proximité

Langoustines du Guilvinec grillées au barbecue et en tartare, artichauts poivrade, jus des carapaces à l'huile de colza	36€
Thon rouge de ligne grillé, déclinaison autour de la carotte, crumble de sésame, jus corsé	36€
Demi-homard rôti, carpaccio de courgette, chutney de framboises et tomates, jus tranché à l'huile de homard *	47€
Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle) *	85€
Poisson sauvage retour de pêche du jour (pour 2) par personne	43€

Viandes de notre terroir

Trilogie d'agneau du GAEC de la ferme des deux villages, Noisette d'agneau rôtie, épaule confite, poitrine grillée, figues fraîches et girolles	39€
Pièce de viande d'élevage local, selon le marché (pour 2) par personne	41€

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

Inspirations de notre pâtissier

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

86 €

Sardines de petits bateaux marinées, condiment courgette et cacahuète, jus des têtes réduites

Ou

Foie gras de canard des Landes de Lanvaux, pomme confite au miel et chouchen

Ou

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

*Langoustines du Guilvinec grillées au barbecue et en tartare, artichauts poivrade,
jus des carapaces à l'huile de colza*

Ou

Thon rouge de ligne grillé, déclinaison autour de la carotte, crumble de sésame, jus corsé

Ou

Trilogie d'agneau du GAEC de la ferme des deux villages

Noisette d'agneau rôtie, épaule confite, poitrine grillée, figues fraîches et giroflles

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

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

Ou

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

Ou

*Crèmeux 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

Epauls de homard, vinaigrette corsée, légumes crus et cuits

Pinces de homard servies chaudes, crémeux de tomates anciennes, gelée de basilic

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*