

Maxime Nouail Maître Cuisinier de France

Entrées terre et mer

Foie gras de canard des Landes des Lanvaux, pomme confite au miel et chouchen	33€
Tartare de tomates anciennes, bouillon de tomates safrané, moules de Bouchot et sardines	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	37€
Thon rouge de ligne grillé, déclinaison autour de la carotte, crumble de sésame, jus corsé	37€
Lotte rôtie, champignons sauvages, déclinaison de céleri, jus de porc à la moutarde d'Uther	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€

Plats à partager selon arrivages

Poisson sauvage retour de pêche du jour (pour 2)	par personne	43€
Langouste royale rôtie pêchée en Bretagne (environ 900 grs)		185€
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

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 glacé mûres et fromage blanc fermier	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 €

Tartare de tomates anciennes, bouillon de tomates safrané, moules de Bouchot et sardines

Ou

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

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

Lotte rôtie, champignons sauvages, déclinaison de céleri, jus de porc à la moutarde d'Uther

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 glacé mûres et fromage blanc fermier

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

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*