



Maxime Nouail Maître Cuisinier de France

Entrées terre et mer

<i>Saint-Jacques crue et cuite, agrumes et légumes racines, caviar Petrossian</i>	33€
<i>Tartare de bœuf aux huîtres et algues fraîches, sorbet huile de sésame</i>	33€
<i>Œuf de poule poché, escargots de la ferme du Gwazhell, champignons sauvages</i>	33€
<i>Homard bleu en carpaccio, jus de carapaces à l'huile de colza et légumes croquants*</i>	45€
<i>Huîtres creuses N°2 de la ria de Pénérf élevées par Philippe Le Gal (12 pièces)</i>	27€
<i>Huîtres plates affinées à Port Groix par Philippe Le Gal (6 pièces)</i>	31€

Poissons sauvages et crustacés de proximité

<i>Lotte rôtie, champignons sauvages, déclinaison de céleri, jus de porc à la moutarde d'Uther</i>	37€
<i>Langoustines rôties, en cromesquis, cucurbitacées et châtaignes, jus de carapaces</i>	37€
<i>Ormeaux sauvages rôtis au beurre moussieux, condiment cacahuète, vinaigrette au jus de viande corsé</i>	37€
<i>Demi-homard rôti, betteraves en déclinaison : confite, houmous et pickles, crumble de sésame</i>	47€
<i>Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle) *</i>	85€
<i>Plateau de fruits de mer avec demi-homard (à commander 48 heures à l'avance) *</i>	140€

Plats à partager selon arrivages

<i>Poisson sauvage retour de pêche du jour (pour 2)</i>	par personne	43€
<i>Langouste royale rôtie pêchée en Bretagne, environ 900 gr (pour 2) *</i>	par personne	92€
<i>Pièce de viande d'élevage local, selon le marché (pour 2)</i>	par personne	42€

<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>Châtaignes et pommes en déclinaison, sorbet pomme verte</i>	19€
<i>Vacherin glacé mûres et fromage blanc fermier</i>	19€
<i>Paris Billiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)</i>	<i>par personne</i> 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





Menu de Saison

88 €

Tartare de bœuf aux huîtres et algues fraîches, sorbet huile de sésame

Ou

Saint-Jacques crue et cuite, agrumes et légumes racines, caviar Petrossian

Ou

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

Langoustines rôties, en cromesquis, cucurbitacées et châtaignes, jus de carapaces

Ou

*Ormeaux sauvages rôtis au beurre moussoux, condiment cacahuète,
vinaigrette au jus de viande 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

Châtaignes et pommes en déclinaison, sorbet pomme verte

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 quatre services ☆

(Pour 2 personnes) 123 € 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 cucurbitacées, vinaigrette de carapaces

☆☆☆☆

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

☆☆☆☆

*Ravioles rôties au citron, agrumes à l'huile de homard,
bouillon au Kari Gosse*

