



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 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>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 mousseux, 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€

Plateau de fromages du Morbihan choisis auprès de nos producteurs 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 au miel de sarrasin et agrumes</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



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 au miel de sarrasin et agrumes
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*

