

Près de chez nous, ils produisent pour vous

Poissons et crustacés

Xavier Tromeur pêche artisanale débarquée à la criée du port de Lorient (85 kms).

Jean-Sébastien Brière, Brière mytiliculture à Pénestin (4 kms)

Huîtres

Philippe Le Gal, ostréiculteur à Port Groix Surzur (15 kms).

Pigeons

Mathieu Anezo éleveur à Mesquer (35 kms).

Volailles

David Etrillard éleveur, ferme du Rahun La Gacilly (48 kms).

Cochons et Agneaux

Pierre-Yves Floch et Jean-Michel Tatard éleveurs, les 2 villages à Muzillac (5 kms).

Foin, Sarrasin, Huiles

Fabienne et Rémy Gicquel, producteurs à Saint-Gonnery (90 kms).

Légumes et œufs

Famille Rouxel producteurs et éleveurs, ferme du Goulet à Rieux (37 kms).

Fromages lait de chèvres

Stéphanie et Maxime, ferme Les vaches nous rendent chèvres à Molac (30kms).

Fromages de lait de brebis

Delphine Deck éleveuse et fromagère ferme de l'Aubépine à Surzur (15 kms).

Fromages de lait de vaches

Gaëlle et René Sonney, ferme fromagère de Ker Oga à Saint-Martin sur Oust (38 kms).

Lydie et Vincent Joyeux ferme fromagère de Kervihan à Locoal Mendon (61 kms).

Sophie Ducastel, crèmerie de Sophie à Arzal (11 kms).

Pierre Moriceau et Robin Arnaud, ferme de Bodreguin à Questembert (18kms).

Miel

Mathieu Audo à Saint-Jean Brevelay (50 kms).

Moutarde

Edouard, les clairières d'Uther à Larré (30 kms).

Châtaignes

Ludivine et Jean-Baptiste Hérissé, ferme des écureils à Nivillac (35 kms).

Bœuf et veau

Veronique et Guillaume, ferme de l'étang à Arradon (38kms)

Maxime Nouail Maître Cuisinier de France

Entrées terre et mer

Tartare de bœuf aux huîtres et algues fraîches, sorbet huile de sésame	33€
Ravioles végétales d'araignée de mer et bisque crémeuse	33€
Coquilles Saint-Jacques crue et cuite, agrumes et légumes racines, caviar Petrossian	36€
Homard bleu en carpaccio, jus de carapaces à l'huile de colza et légumes croquants*	45€
Huîtres creuses N°2 de la ria de Pénérf élevées par Philippe Le Gal (12 pièces)	27€
Huîtres plates affinées à Port Groix par Philippe Le Gal (6 pièces)	31€

Poissons sauvages et crustacés de proximité

Coquilles Saint-Jacques poêlées, déclinaison de choux et jus de barde à la bière	37€
Ormeaux sauvages au beurre moussoux, condiment cacahuète, vinaigrette au jus de viande corsé	37€
Médailillon de homard rôti, betterave en déclinaison : confite, houmous et pickles, crumble de sésame	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€
Plateau de fruits de mer avec demi-homard (à commander 48 heures à l'avance) *	140€

Terroir local

Ris de veau braisé, salsifis rôtis, mousseline de légumes racines à la fève de Tonka	42€
Suprême de pigeon de Mathieu Anezo, cuisses en cromesquis, carottes confites au jus	42€
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€
Châtaignes et pommes en déclinaison, sorbet pomme verte	19€
Vacherin glacé au miel de Saint-Jean Breveley et agrumes	19€
Paris Billiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)	par personne 19€
Assortiment de 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

88 €

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

Ou

Ravioles végétales d'araignée de mer et bisque crémeuse

Ou

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

Suprême de pigeon de Mathieu Anezo, cuisses en cromesquis, carottes confites au jus

Ou

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

Ou

Coquilles Saint-Jacques rôties, déclinaison de choux et jus de barde à la bière

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 glacé au miel de Saint-Jean Breveley 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

Epaules 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*