

# *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 Tatarde 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 clarières 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

Ormeau sauvage sauté au beurre moussoux, servi en tartelette de légumes printaniers	33€
Pressé de foie gras de canard au cidre Guillevic, déclinaison de pommes	33€
Tartare de langoustines marinées, huile de colza et combava, crème fermière et sorbet gingembre	36€
Homard bleu en carpaccio, agrumes, crème glacée aux carapaces rôties	45€
Les langoustines de Concarneau cuites à l'eau de mer, à déguster avec les doigts, mayonnaise	45€
Huîtres creuses N°2 de la ria de Pénerf 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

Barbue rôtie sur l'arête, asperges confites, morilles farcies à l'ail des ours	37€
Langoustines crues et cuites, petits pois à la française, jus de crustacés tomate	37€
Médallions de homard pochés au court bouillon de carapaces épicé, petits légumes	47€
Homard de casier au beurre de baratte, sauce corailée 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) *	par personne 140€

## Terroir local

Pomme de ris de veau braisé, déclinaison d'artichauts	42€
Pigeonneau de Mesquer rôti, cuisse en cromesquis, navets nouveaux, jus au balsamique	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

Pommes et fenouil confits au romarin et parfumés à l'orange	19€
Soufflé au Grand Marnier et à l'orange, sorbet au pamplemousse	19€
Fraises de Marzan, pain de Gênes, mascarpone et jus de fraises à la mélisse	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 à 88 €*

## *Ormeau sauvage*

*sauté au beurre moussoux,  
servi en tartelette de légumes printaniers*

*Ou*

## *Pressé de foie gras de canard*

*au cidre Guillevic, déclinaison de pommes*

*Ou*

## *Huîtres*

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

*\*\*\*\*\**

## *Barbue*

*rôtie sur l'arête, asperges confites, morilles farcies à l'ail des ours*

*Ou*

## *Langoustines*

*cruces et cuites, petits pois à la française, jus de crustacés tomate*

*Ou*

## *Pigeonneau*

*de Mesquer rôti, cuisse en cromesquis, navets en déclinaison, jus au vinaigre balsamique*

*\*\*\*\*\**

## *Fromages*

*plateau choisi par nos soins auprès de nos producteurs du Morbihan*

*\*\*\*\*\**

## *Pommes et fenouil*

*confits au romarin et parfumés à l'orange*

*Ou*

## *Soufflé*

*au Grand Marnier et à l'orange, sorbet au pamplemousse*

*Ou*

## *Fraises de Marzan*

*pain de Gênes, mascarpone et jus de fraises à la mélisse*

## *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 cinq services* ☆

*(Pour 2 personnes) 123 € par personne*

*Nous vous recommandons un gros homard à partager (environ 1.3 kg pour deux)*

*Salpicon de homard, tuile de corail et bisque en nuage*

\*\*\*\*\*

*Epaules de homard en samoussa au curry vert*

\*\*\*\*\*

*Pinces de homard servies chaudes, crèmeux asperges vertes, vinaigrette de homard*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Ananas Victoria braisé aux épices, crème glacée aux carapaces de homard*