

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 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

Ormeau sauvage, poché au saké, condiment et praliné noisettes, jus de viande corsé	33€
Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, beurre truffé, velouté de topinambour aux amandes	33€
Tartare de veau et huitres, vinaigrette iodée, glace à l'huile de colza	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

Noix de coquilles Saint-Jacques de Quiberon rôties, déclinaison de carottes et écume de bardes	37€
Médailillon de lotte rôtie, raviole de risotto de choux fleurs, coquillages en marinière	37€
Tronçon de homard poché au court bouillon épicé et fumé, minestrone de légumes	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) *	par personne 140€

Terroir local

Pomme de ris de veau braisée, piquée à la vanille, topinambours et café	42€
Pigeonneau de Mesquer façon Rossini, purée de pommes de terre fumées, jus à la truffe	42€
Pièce de bœuf jersiaise, à partager (pour 2)	par personne 42€

Plateau de fromages du Morbihan choisis auprès de nos producteurs	18€
---	-----

Inspirations de notre pâtissier

La noisette, mousse de lait ribot, praliné et glace à la noisette, citron confit	19€
Soufflé chaud au chocolat et sucre de canne, sorbet passion banane	19€
La mandarine, crémeux à l'estragon, vinaigrette et sorbet mandarine	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,

poché au saké, condiments et praliné noisettes, jus de viande corsé

Ou

Tartare de veau et huitres,

Vinaigrette iodée et glace à l'huile de colza

Ou

Huîtres

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

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties

déclinaison de carottes, écume de bardes

Ou

Médailon de lotte rôtie

Raviole de risotto de choux fleurs, coquillages en marinère

Ou

Pigeonneau de Mesquer

façon Rossini, purée de pommes de terre fumées, jus à la truffe

Fromages

plateau choisi par nos soins auprès de nos producteurs du Morbihan

Soufflé chaud au chocolat

et sucre de canne, sorbet passion banane

Ou

La noisette,

Mousse de lait ribot, praliné et glace à la noisette, citron confit

Ou

Mandarine,

Crèmeux à l'estragon, vinaigrette et sorbet mandarine

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 ☆

(A partir de 2 personnes) 123 € par personne

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

Bisque crémeuse de homard

Epauls de homard en samoussa au curry vert

Pinces de homard servies chaudes, minestrone de légumes fumée

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

*Ananas Victoria braisé aux 7 épices, blanc vapeur,
glace aux carapaces de homard*