

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

Ormeau sauvage poché au saké, condiment et praliné noisettes, jus de viande corsé	33€
Foie gras des landes de Lanvaux poêlé, asperges vertes rôties, gastrique de canard à l'orange	33€
Carpaccio de langoustines, petit pois et coquillages, vinaigrette crabe vert	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 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

Filet de Saint-Pierre rôti, navets confits aux agrumes, beurre à l'orange	37€
Barbue cuite sur l'arête, asperges blanches rôties, jus au sarrasin	37€
Homard à l'armoricaine, riz vénéré, légumes printaniers *	85€
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€
Langouste bretonne rôtie (900 gr), pour 2*	160€

Terroir local

Pomme de ris de veau braisée, légumes rôtis au beurre moussoux, sauce crémeuse au whisky breton	42€
Pigeonneau de Mesquer rôti, asperges vertes, mimosa d'œufs et escargots en persillade d'ail des ours	42€
Volaille cuite au foin, pommes de terre fumées et jeunes légumes (pour 2)	par personne 42€

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

Inspirations de notre pâtissier

Sablé noisettes, chocolat lacté Jivara, glace au lait citron	19€
Soufflé au Grand Marnier, sorbet pamplemousse au poivre de Timut	19€
Biscuit à la noix de coco, fraises de Marzan parfumées à la bergamotte, sorbet fraise	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

Carpaccio de langoustines

petit pois et coquillages, vinaigrette crabe vert

Ou

Huîtres

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

Barbue cuite sur l'arête

asperges blanches rôties, jus de sarrasin

Ou

Filet de Saint-Pierre rôti

navets confits aux agrumes, beurre à l'orange

Ou

Pigeonneau de Mesquer rôti

asperges vertes, mimosa d'œufs et escargots en persillade d'ail des ours

Fromages

plateau choisi par nos soins auprès de nos producteurs du Morbihan

Soufflé au Grand Marnier

sorbet pamplemousse au poivre de Timut

Ou

Sablé noisettes

chocolat lacté Jivara, glace au lait citron

Ou

Biscuit à la noix de coco

*fraises de Marzan parfumées à la bergamote
sorbet fraise*

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 ☆

(À 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

Epaules de homard en samoussa au curry vert

Pinces de homard servies chaudes, crémeux d'asperges et asperges en tempura

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

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