

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

Œuf bio cuit parfait, girolles, jus de poulet et jambon Bellota	33€
Foie gras des landes de Lanvaux poêlé, sablé, crème fermière et fraises sorbet godinette	33€
Carpaccio de langoustines, petit pois et coquillages, vinaigrette crabe vert	36€
Mouclade de Pénestin à la bière IPA bretonne	29€
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 Groux par Philippe Le Gal (6 pièces)	31€

Le homard bleu dans tous ses états

Salade de homard, jeunes légumes, vinaigrette de crustacés	45€
Homard bleu en carpaccio, agrumes, crème glacée de carapaces	45€
Homard laqué à la gelée de Kari Gosse, légumes de saison *	85€
Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle) *	85€

Les poissons sauvages de proximité

Bar en croute de sel de Guérande, béarnaise au fenouil (pour 2)	par personne	43€
Saint-Pierre rôti, artichauts, chorizo, seiche et jus d'arêtes		42€
Bar de ligne rôti, betteraves, algues, coquillages en marinière à la bière crémée		42€
Langoustines « crues et cuites » servies dans un consommé épicé, minestrone de légumes		42€
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€

Culture de nos maraîchers locaux

Gaspacho de légumes d'été	18€
Les légumes jardiniers au naturel, fleur de sel	22€

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

Inspirations de notre pâtissier

<i>Riz au lait, riz soufflé caramélisé aux fraises de Marzan, glace à la citronnelle</i>	<i>19€</i>
<i>Soufflé au Grand Marnier, sorbet pamplemousse au poivre de Timut</i>	<i>19€</i>
<i>Lingot aux framboises parfumées à l'estragon, poudre de pralines roses</i>	<i>19€</i>
<i>Paris Billiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)</i>	<i>par personne 19€</i>
<i>Assortiment de sorbets et glaces du moment</i>	<i>16€</i>

* 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 €

***Foie gras des landes de Lanvaux poêlé**
sablé, crème fermière et fraises sorbet godinette*

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*

***Bar de ligne rôti**
betteraves, algues, coquillages en marinière à la bière crémée*

Ou

***Saint-Pierre rôti**
artichauts, chorizo, seiche et jus d'arêtes*

Ou

***Langoustines**
« crues et cuites » servies dans un consommé épicié, minestrone de légumes*

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

***Soufflé au Grand Marnier**
sorbet pamplemousse au poivre de Timut*

Ou

***Riz au lait**
riz soufflé, caramélisé aux fraises de Marzan
glace à la citronnelle*

Ou

***Lingot aux framboises**
parfumées à l'estragon, poudre de pralines roses*

Retour de Marché

48 €

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 servies en ravioles de légumes

coulis vert et jus de tomates épicé

Pinces de homard, petit pois à la française, jus de carapaces au Xérès

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

Abricots caramélisés à la fève de Tonka, crémeux passion

glace aux carapaces de homard