

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

Gaelle 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, champignons sauvages, jus de poulet et jambon Bellota	33€
Foie gras des landes de Lanvaux poêlé, servi dans un consommé chaud, déclinaison de choux	33€
Saint-Jacques rôtie et crues, cucurbitacées, châtaignes et agrumes	36€
Ormeau poché dans un bouillon de légumes et saké, jus corsé à la noisette, céleri	32€
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, légumes de saison, vinaigrette de crustacés	49€
Homard bleu en carpaccio, agrumes, crème glacée de carapaces	45€
Homard Thermidor et petits légumes *	90€
Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle) *	90€

Les plats armor et argoat

Bar en croute de sel de Guérande, béarnaise au fenouil (pour 2)	par personne	45€
Saint-Jacques snackées, déclinaison de carottes « graffiti », whisky breton		42€
Saint-Pierre et encornets rôtis servis dans un bouillon de coco épicé		42€
Pigeon de Mesquer façon Rossini, pommes de terre écrasées et fumées, jus au thym		42€
Langouste bretonne rôtie (900 gr), pour 2 *		168€
Plateau de fruits de mer avec demi-homard (à commander 48 heures à l'avance) *	par personne	140€

Culture de nos maraîchers locaux

Velouté de cucurbitacées, châtaignes et champignons sauvages	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>Pomme cuite au cidre, croustillant aux amandes, sorbet thé earl grey citron</i>		19€
<i>Soufflé caramel au sucre muscovado, sorbet passion, orange et gingembre</i>		19€
<i>Vacherin poire et yuzu, noix de Pécan caramélisées et praliné</i>		19€
<i>Paris Billiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)</i>	<i>par personne</i>	19€
<i>Assortiment de sorbets et glaces du moment</i>		16€

Menu de Saison à 88 €

Ormeau

*poché dans un bouillon de légumes et saké
jus corsé à la noisette, céleri*

Ou

Saint-Jacques

rôtie et crues, cucurbitacées, châtaignes et agrumes

Ou

Huîtres

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

Saint-Jacques

snackées, déclinaison de carottes « graffiti », whisky breton

Ou

Saint Pierre et encornets rôtis

servis dans un bouillon de coco épicé

Ou

Pigeon

de Mesquer façon Rossini, pommes de terre écrasées et fumées, jus au thym

Fromages

plateau choisi par nos soins auprès de nos producteurs du Morbihan

Soufflé caramel au sucre muscovado

sorbet passion, orange et gingembre

Ou

Pomme cuite au cidre

croustillant aux amandes, sorbet thé earl grey citron

Ou

Vacherin poire et yuzu

noix de Pécan caramélisées et praliné

Retour de Marché à 48 €

Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés

Entrée - Plat - Dessert

Proposés verbalement en fonction des arrivages

Menu Confiance à 128 €[★]

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 37€

Sept verres dégustations 68€

(dont TVA 20%)

Menu Homard en cinq services à 128 € par personne[★]

(À partir de 2 personnes)

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 courges

Pinces de homard, carottes et algues, jus de carapaces au Xérès

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

*Ananas, condiment aux baies roses et menthe, bouillon à la bergamote
glace aux carapaces de homard*

** 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