

# *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 Pénéstein (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 écureuils 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, velouté de champignons blonds et pétales de truffes	33€
Cubes de foie gras des landes de Lanvaux, poire pochée au vin chaud, chantilly aux épices	33€
Croustillant de langoustines au blé noir, poireau, écume de coquillages au lait ribot	36€
Salade de pousses aux herbes fraîches, lentilles et condiment piquillo	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 Pénérin élevées par Philippe Le Gal (12 pièces)	27€
Huîtres plates affinées à Port Groix par Philippe Le Gal (6 pièces)	31€

## Le homard bleu dans tous ses états

Salade de homard, légumes de saison crus et cuits, vinaigrette à l'huile de colza et jus de carapaces	49€
Médaillons de homard rôti au beurre mousseux, jus de tête au vin de Xeres *	55€
Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle) *	90€

## Les plats armor et argoat

Baudroie rôtie sur l'os à partager, légumes de saison servis avec une soupe de poisson	par personne	45€
Lieu jaune de ligne, marinière de coquillages, algues fraîches, beurre blanc		42€
Noix de Saint-Jacques snackées, betteraves, agrumes, baie de Sichuan, jus de bardes corsé		42€
Poitrine de Pigeonneau rôtie en croute de sarrasin, raviole d'abats et carottes au whisky Galaad		42€
Plateau de fruits de mer avec demi-homard (à commander 48 heures à l'avance) *	par personne	140€

## Culture de nos maraîchers locaux

Velouté Parmentier, poireaux grillés et pommes de terre fondantes	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

Crèmeux à l'estragon, biscuit à l'huile d'olive, jus et sorbet à la mandarine	19€
Soufflé au chocolat, sorbet passion orange et gingembre	19€
Sablé noisettes, crème citron yuzu, glace au fromage blanc	19€
Paris Brestiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)	par personne
Assortiment de sorbets et glaces du moment	16€

## *Menu de Saison à 88 €*

*Cubes de foie gras des landes de Lanvaux  
poire pochée au vin chaud, chantilly aux épices*

*Ou*

*Croustillant de langoustines  
au blé noir, poireau, écume de coquillages au lait ribot*

*Ou*

*Salade de poupes  
aux herbes fraîches, lentilles et condiment piquilllos*

\*\*\*\*

*Saint-Jacques snackées  
betteraves, agrumes, baie de Sichuan, jus de bardes corsé*

*Ou*

*Lieu jaune de ligne  
marinière de coquillages, algues fraîches, beurre blanc  
Ou*

*Poitrine de pigeonneau  
rôti en croute de sarrasin,  
ravirole d'abats et carottes au whisky Galaad*

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

*Soufflé au chocolat  
sorbet passion, orange et gingembre*

*Ou*

*Crèmeux à l'estragon  
biscuit à l'huile d'olive, jus et sorbet à la mandarine*

*Ou*

*Sablé noisettes  
crème citron yuzu, glace au fromage blanc*

## *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 \**

*(A partir de 2 personnes)*

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

*Bisque crémeuse de homard*

*\*\*\*\**

*Epaules de homard, jeunes légumes, vinaigrette de homard*

*\*\*\*\**

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

*\*\*\*\**

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

*\*\*\*\**

*Raviolies aux agrumes et son velouté, glaces 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*