

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, 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 poulpes aux herbes fraîches, lentilles et condiment piquillos	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 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€
Médallions de homard rôti au beurre moussoux, 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 Billiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)	par personne 19€
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 poulpes
aux herbes fraîches, lentilles et condiment piquillos

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
rôtie en croute de sarrasin,
raviole 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[★]

(À 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

Ravioles 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