

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

Gaël éleveur et fromager, ferme de la Mousterie à Sulniac (29 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)

Vin

Loic Fourure, « La vigne et l'abeille » à Theix-Noyal (13kms)

Maxime Nouail Maître Cuisinier de France

Entrées terre et mer

Œuf bio cuit parfait, velouté de petits pois, fèves et jambon Bellota, jus de poule	33€
Foie gras poêlé, asperges vertes, salade de roquette et pignons de pin, gastrique de canard	33€
Croustillants de langoustines au blé noir, poireau, écume de coquillages au lait ribot	36€
Tartare de bœuf et huîtres, algues et herbes du bord de mer, glace iodée	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	62€
Médallions de homard rôti au beurre moussoux, jus de tête au vin de Xeres *	72€
Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle) *	102€

Les plats armor et argoat

Retour de pêche à partager, asperges blanches grillées et agrumes, hollandaise au yuzu	par personne	45€
Barbue rôtie, morilles et légumes primeurs, jus d'arêtes et crème au Savagnin		42€
Filet de Saint-Pierre rôti, déclinaison pommes et céleri, coquillages, écume de marinère		42€
Agneau en 2 cuissons, grillé à la flamme et rôti ; polenta au zaatar, carottes fanes et jus d'agneau		42€
Plateau de fruits de mer avec demi-homard (à commander 48 heures à l'avance) *	par personne	140€

Culture de nos maraîchers locaux

Duo d'asperges blanches et vertes, agrumes, hollandaise aux algues	18€
Tartelette de légumes jardiniers	22€

Plateau de fromages du Morbihan choisi auprès de nos producteurs

18€

Inspirations de notre pâtissier

Crème de Kremming, biscuit noix de pécan et orange, glace au café grillé	19€
Soufflé au chocolat, sorbet passion orange et gingembre	19€
Chocolat lacté Jivara, gelée d'aloë vera et sorbet fruits exotiques	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 €

Tartare de bœuf et huîtres

algues et herbes du bord de mer, glace iodée

Ou

Croustillants de langoustines

au blé noir, poireau, écume de coquillages au lait ribot

Ou

Duo d'asperges

blanches et vertes, agrumes, hollandaise aux algues

Barbue rôtie

*Morilles et légumes primeurs,
jus d'arêtes et crème au Savagnin*

Ou

Filet de Saint-Pierre rôti

déclinaison pommes et céleri, coquillages, écume de marinière

Ou

Agneau

*en 2 cuissons, grillé à la flamme et rôti, polenta au zaatar,
carottes fanes et jus d'agneau*

Fromages

plateau choisi par nos soins auprès de nos producteurs du Morbihan

Soufflé au chocolat,

sorbet passion, orange et gingembre

Ou

Crème de Kremming,

noix de pécan et orange, glace café grillé

Ou

Chocolat lacté Jivara,

gelée d'aloë vera et sorbet fruits exotiques

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 dégustation 37€

Sept verres dégustation 68€

(dont TVA 20%)

Menu Homard en cinq services à 140 € 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, purée d'artichaut au kombu, artichaut en barigoule

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