

# *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)

Terre Azur, criée de la Turballe et du Croisic (25 kms)

Top Atlantique, criée de Keroman Lorient (68 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)

Apolline et Damien Rio, producteurs, le pré de la fontaine à Marzan (17 kms)

Les Biaux légumes, maraîchers à Caden (20 kms)

Bigoud, maraîchers à La torche (176 kms).

## Fromages de lait de vaches

Gaelle et René Sonney, ferme fromagère de Ker Oga (vaches) à Saint-Martin sur Oust (38 kms)

Lydie et Vincent Joyeux ferme fromagère de Kervihan (vaches) à Locoal Mendon (61 kms)

Sophie Ducastel, crèmerie de Sophie (vaches) à Arzal (11 kms)

Pierre Moriceau et Robin Arnaud, ferme de Bodreguin (vaches) à Questembert (18kms)

Gaël éleveur et fromager, ferme de la Mouterie (brebis) à Sulniac (29 kms).

Stéphanie et Maxime, ferme Les vaches nous rendent chèvres (chèvres) à Molac (30kms).

## Miel

Mathieu Audo à Saint-Jean Brevelay (50 kms).

## Moutarde

Edouard, les clairières d'Uther à Larré (30 kms).

## Pain

La grand du boulanger, artisan boulanger bio, à Theix-Noyal (18 kms)

## Vin

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

Et bien d'autres encore...

# 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 fraises	33€
Grosses langoustines panées aux herbes du littoral, caviar et algues, velouté de fèves	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€
Médailles 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 marinière	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	33€
Tartelette de légumes jardiniers	22€

Plateau de fromages du Morbihan choisi auprès de nos producteurs 18€

## Inspirations de notre pâtissier

Crème de Kremmig, biscuit noix de pécan et orange, glace au café grillé	19€
Soufflé au Grand Marnier et à l'orange, sorbet au jus de pamplemousse poivré	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*

### *Grosses langoustines panées*

*aux herbes du littoral, caviar et algues, velouté de fèves*

*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 Grand Marnier et à l'orange*

*sorbet au jus de pamplemousse poivré*

*Ou*

### *Crème de Kremmig*

*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 \**

*(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, purée d'artichaut au rombu, 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*