

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).

Fruits et légumes

Famille Rouxel, producteurs, 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)

Fromages et œufs

Famille Rouxel, éleveurs, ferme du Goulet à Rieux (37 kms)

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 Locol Mendon (61 kms)

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

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

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 (30 kms).

Miel

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

Moutarde

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

Pain

La grange du boulanger, artisan boulanger bio, à Theix-Noyalo (18 kms)

Et bien d'autres encore...

Maxime Nouail Maître Cuisinier de France

Entrées terre et mer

Chawanmushi, langoustine grillée, coquillages, écume légère de carapaces	33€
Foie gras cuit en terrine, fraises et rhubarbe en déclinaison	36€
Tataki de thon rouge, vinaigrette tosazu, concombre, fromage frais de vache	33€
Ceviche de Saint-Pierre, petits pois et glace, condiment radis, vinaigrette acidulée	33€
Les langoustines de Concarnéau 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 crus et cuits, vinaigrette à l'huile de colza et jus de carapaces *	62€
Homard breton en médaillon servi dans une nage légèrement fumée, légumes, herbes fraîches *	62€
Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle) *	102€

Les plats à partager

Retour de pêche, artichauts et algues, hollandaise au yuzu	par personne	45€
Plateau de fruits de mer avec demi-homard (à commander 24 heures à l'avance) *	par personne	140€
Langouste bretonne rôtie (environ 900 gr) *	pour 2 personnes	175€
Pièce du boucher sélectionnée par nos éleveurs	par personne	45€

Les plats armor et argoat

Bar de ligne rôti, coquillages en marinère, caviar et peau croustillante	42€
Turbot confit à 48°C, petits légumes du soleil en différentes cuissons, jus d'arêtes au thym	42€
Grenadin de veau, sardines grillées, artichauts en barigoule, jus corsé au chorizo	42€

Culture de nos maraîchers locaux

Pana cotta de chèvre, tomates en texture, huile infusée au basilic	32€
Tartelette de légumes jardiniers	22€

Plateau de fromages du Morbihan choisis auprès de nos producteurs	18€
---	-----

Inspirations de notre pâtissier

Soufflé chaud au citron, limoncello, sorbet cassis	19€
Sablé aux fraises de Marzan parfumées à la citronnelle	19€
Chocolat lacté Guanaja, sorbet framboise et hibiscus	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 91 €

Tataki de thon rouge

vinaigrette tosazu, concombre, fromage frais de vache

Ou

Langoustine

grillée, chawanmushi, coquillages, écume légère de carapaces

Ou

Panna cotta de chèvre

tomates en texture et huile infusée au basilic

Bar de ligne rôti

coquillages en marinière, caviar et peau croustillante

Ou

Turbot confit à 48°C

*petits légumes du soleil en différentes cuissons
jus d'arêtes au thym*

Ou

Grenadin de veau et sardines grillées

artichauts en barigoule, jus corsé au chorizo

Fromages

plateau choisi par nos soins auprès de nos producteurs du Morbihan

Soufflé chaud au citron

limoncello, sorbet cassis

Ou

Sablé aux fraises de Marzan

parfumées à la citronnelle

Ou

Chocolat lacté Guanaja

sorbet framboise et hibiscus

Retour de Marché à 51 €

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 rombu, artichaut en barigoule

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

Blanc manger et abricots caramélisés au lait d'amande, 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