

Près de chez nous, ils produisent pour vous

Poissons et crustacés

Viviers Béganton à Roscoff (174 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).

Volailles

David Etrillard éleveur, ferme du Rahun La Gacilly (48 kms).

Canard

Procarnar, foie gras des landes de Lanvaux à Lauzach (11 kms).

Pigeons

Mathieu Anezo éleveur à Mesquer (35 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 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 (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

Champignons sauvages, tarte fine de seigle, œuf de caille poché, jus d'oignons rôtis	33€
Foie gras poêlé, pommes de l'air en différentes textures, gastrique au Petit Prince Guillevic	36€
Ormeau sauvage, poireaux et shiitakés grillés, algues fraîches et vinaigrette ponzu	36€
Maigre cuit à la flamme, marinère de coquillages et fenouil	33€
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 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, minestrone de légumes *	62€
Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle) *	102€

Les plats à partager

Retour de pêche, légumes de saison	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	185€
Pièce du boucher sélectionnée par nos éleveurs	par personne	45€

Les plats armor et argoat

Bar de ligne rôti sur la peau, choux de Lorient, couteaux et agrumes	42€
Barbue confite à 47°C, endive braisée, condiment encornet	42€
Ris de veau coloré au beurre mousseux, céleri, girolles et noisettes	42€

Culture de nos maraîchers locaux et cueillettes forestières

Raviole de céleri, pommes, noix, champignons blonds et jus corsé aux légumes	32€
Les légumes jardiniers au naturel, fleur de sel	22€

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

Inspirations de notre pâtissier

Soufflé chaud à la liqueur de sureau et aux zestes d'agrumes, sorbet litchi	19€
Vacherin au pamplemousse et eau de rose, meringue à la noix de coco, sorbet pamplemousse vanillé	19€
Déclinaison autour de la noisette parfumée au sucre muscovado	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 €

Ormeau sauvage

poireaux et shitakés grillés, algues fraîches et vinaigrette ponzu

Ou

Maigre

cuit à la flamme, marinière de coquillages et fenouil

Ou

Champignons sauvages

tarte fine de seigle, œuf de caille poché, jus d'oignons rôtis

Bar de ligne

rôti sur la peau, choux de Lorient, couteaux et agrumes

Ou

Barbue

confite à 47°, endive braisée, condiment encornet

Ou

Ris de veau

coloré au beurre moussoux, céleri, girolles et noisettes

Fromages

plateau choisi par nos soins auprès de nos producteurs du Morbihan

Soufflé chaud

*à la liqueur de sureau et aux zestes d'agrumes
sorbet litchi*

Ou

Vacherin

*au pamplemousse et à l'eau de rose, meringue à la noix de coco
sorbet pamplemousse vanillé*

Ou

Déclinaison autour de la noisette

parfumée au sucre muscovado

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, betterave et jus de carapaces au xérès

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

Poire confite au miel et jus de yuzu, brioche et glace carapace 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.