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

Poireaux en vinaigrette d'herbes, mimosa et œuf confit à l'huile de colza, caviar		33€
Foie gras poêlé, pommes de l'air en différentes textures, gastrique au Petit Prince Guillevic		36€
Saint-Jacques en deux façons : grillée et marinée, topinambours, champignons, noix, jus fumé		36€
Langoustines marinées, vinaigrette kalamansi, algues, agrumes, crème glacée aux langoustines		36€
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 Pénerf 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€
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€
Filet de Saint-Pierre confit à 47°c, endive braisée, condiment encornet, jus à l'encre de seiche		42€
Suprême de pigeon en pot au feu, ravioles d'abats, légumes oubliés		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 mandarine Impériale, sorbet et jus parfumés à la cardamome		19€
Crème aux marrons, meringue croquante, sorbet à la pulpe de cassis		19€
Chocolat Guanaja, sablé, sorbet mangue-passion-gingembre		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 €

Saint-Jacques
en deux façons : grillée et marinée
topinambours, champignons, noix, jus fumé

Ou

Langoustines
Marinées, vinaigrette kalamansi, algues, agrumes
crème glacée aux langoustines

Ou

Poireaux en vinaigrette d'herbes
mimosa et œuf confit à l'huile de colza, caviar

****

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

Ou

Filet de Saint-Pierre
confit à 47°, endive braisée, condiment encornet, jus à l'encre de seiche

Ou

Suprême de pigeon en pot au feu
ravioles d'abats, légumes oubliés

****

Fromages
plateau choisi par nos soins auprès de nos producteurs du Morbihan

****

Soufflé chaud
à la mandarine Impériale, sorbet et jus parfumés à la cardamome

Ou

Crème aux marrons
meringue croquante, sorbet à la pulpe de cassis

Ou

Chocolat Guanaja
sablé, sorbet mangue-passion-gingembre

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 *

(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, 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.