



## Maxime Nouail Maître Cuisinier de France

### Entrées terre et mer

Foie gras de canard des landes de Lanvaux poêlé, figues en déclinaison	33€
Tataki de thon mariné à la sauce diable, carottes au whisky breton	33€
Tartare de langoustines marinées, huile de colza et combava, crème fermière et glace petits pois	36€
Homard bleu en carpaccio, agrumes, crème glacée aux carapaces rôties	45€
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€

### Poissons sauvages et crustacés de proximité

Bar de ligne rôti, artichauts bretons, coquillages en marinière à la bière blanche	37€
Langoustines crues et cuites, petits pois à la française, jus de crustacés tomate	37€
Médailles de homard pochés au court bouillon épicié, petits légumes	47€
Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle) *	85€
Poisson sauvage retour de pêche du jour (pour 2)	par personne 43€
Plateau de fruits de mer avec demi-homard (à commander 48 heures à l'avance) *	par personne 140€
Langouste bretonne rôtie (900 gr), pour 2 *	160€

### Terroir local

Pomme de ris de veau braisé, déclinaison d'artichauts à l'andouille	42€
Pigeonneau de Mesquer rôti, cuisse en cromesquis, navets nouveaux, jus au balsamique	42€
Pièce de viande d'élevage local, selon le marché (pour 2)	par personne 42€

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

### Inspirations de notre pâtissier

Fraises de Marzan parfumées à l'hibiscus, sablé pistache, jus de fraises à la mélisse	19€
Soufflé au Grand Marnier et à l'orange, sorbet au pamplemousse	19€
Lingot chocolat Jivara, amandes caramélisées, glace nougat	19€
Paris Billiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)	par personne 19€
Assortiment de sorbets et glaces du moment	16€

\* 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





## Menu de Saison à 88 €

**Foie gras de canard poêlé**  
*des landes de Lanvaux, figues en déclinaison*

Ou

**Tataki de thon**  
*mariné à la sauce diable,  
carottes au whisky breton*

Ou

**Huîtres**  
*neuf creuses n°2 de la ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal*

\*\*\*\*\*

**Bar de ligne rôti**  
*artichauts bretons,  
coquillages en marinière à la bière blanche*

Ou

**Langoustines**  
*crues et cuites, petits pois à la française, jus de crustacés tomate*

Ou

**Pigeonneau**  
*de Mesquer rôti, cuisse en cromesquis,  
navets en déclinaison, jus au vinaigre balsamique*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Fraises de Marzan**  
*parfumées à l'hibiscus, sablé pistache,  
jus de fraises à la mélisse*

Ou

**Soufflé**  
*au Grand Marnier et à l'orange, sorbet au pamplemousse*

Ou

**Lingot chocolat Jivara**  
*amandes caramélisées, glace nougat*





## *Retour de Marché*

46 €

*Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés*

*Entrée - Plat - Dessert*

*Proposés verbalement en fonction des arrivages*

## *Menu Confiance* ☆

123 €

*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 dégustations 33€*

*Sept verres dégustations 60€*

*(dont TVA 20%)*

## *Menu Homard en cinq services* ☆

*(Pour 2 personnes) 123 € par personne*

*Nous vous recommandons un gros homard à partager (environ 1.3 kg pour deux)*

*Salpicon de homard, tuile de corail et bisque en nuage*

\*\*\*\*\*

*Epaulés de homard en samoussa au curry vert*

\*\*\*\*\*

*Pinces de homard servies chaudes, crémeux de girolles, vinaigrette de homard*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Abricot caramélisé au lait d'amande, crème glacée aux carapaces de homard*

