

Maxime Nouail Maître Cuisinier de France

Entrées terre et mer

Foie gras de canard des landes de Lanvaux poêlé, figues en déclinaison	33€
Escargots de la ferme du Gwazhell, œuf parfait et cèpes	33€
Tartare de langoustines, marinère de coquillages au lait Ribot, crème de crustacés	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, champignons sauvages, jus de crustacés	37€
Ormeau sauvage rôti au beurre moussoux, jus de porc à la Telenn Du, déclinaison de céleri et sarrasin	37€
Médailles de homard pochés au court bouillon épicé, 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 braisée, piquée à la vanille, topinambours et café	42€
Pigeonneau de Mesquer rôti, cuisse en cromesquis, déclinaison de betteraves, jus à la réglisse	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

Poire confite au miel de sarrasin, biscuit nantais, sorbet poire	19€
Soufflé muscovado au caramel, sorbet passion et gingembre	19€
Chocolat cœur de Guanaja fumé, crème glacée au whisky Galāad	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

*Tartare de langoustines
marinière de coquillages, crème de crustacés*

Ou

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

*Bar de ligne rôti
artichauts bretons, champignons sauvages
jus de crustacés*

Ou

*Ormeau sauvage
rôti au beurre moussoux, jus de porc à la Tèlenn Du
déclinaison de céleri et sarrasin*

Ou

*Pigeonneau
de Mesquer rôti, cuisse en cromesquis
déclinaison de betteraves, jus à la réglisse*

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

*Soufflé muscovado au caramel
sorbet passion et gingembre*

Ou

*Poire
confite au miel de sarrasin
biscuit nantais, sorbet poire*

Ou

*Chocolat
cœur de Guanaja fumé
crème glacée au whisky Galāad*



RELAIS &
CHATEAUX



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 ☆

(A partir de 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

Epaules 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

*Riz au lait aux 4 épices et pamplemousse au beurre d'agrumes,
glace aux carapaces de homard*



RELAIS &
CHATEAUX