

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)

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 Tatarde éleveurs, les 2 villages à Muzillac (5 kms).

Foin, Sarrasin, Huiles

Fabienne et Rémy Gicquel, producteurs à Saint-Gonnery (90 kms).

Légumes et œufs

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

Fromages lait de chèvres

Stéphanie et Maxime, ferme Les vaches nous rendent chèvres à Molac (30kms).

Fromages de lait de brebis

Delphine Deck éleveuse et fromagère ferme de l'Aubépine à Surzur (15 kms).

Fromages de lait de vaches

Gaëlle et René Sonney, ferme fromagère de Ker Oga à Saint-Martin sur Oust (38 kms).

Lydie et Vincent Joyeux ferme fromagère de Kervihan à Locoal Mendon (61 kms).

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

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

Miel

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

Moutarde

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

Châtaignes

Ludivine et Jean-Baptiste Hérissé, ferme des écureils à Nivillac (35 kms).

Bœuf et veau

Veronique et Guillaume, ferme de l'étang à Arradon (38kms)

Maxime Nouail Maître Cuisinier de France

Entrées terre et mer

Foie gras de canard des landes de Lanvaux poêlé, déclinaison de cacao et clémentines	33€
Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, beurre truffé, velouté de topinambour à la noisette	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

Noix de coquilles Saint-Jacques de Quiberon rôties, déclinaison de carottes et écume de bardes	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€

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 et sorbet mandarine impériale, jus parfumé à la cardamome	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, déclinaison de cacao et clémentines

Ou

Tartare de langoustines

marinière de coquillages, crème de crustacés

Ou

Huîtres

neuf creuses n°2 de la ria de Pénérf élevées par Philippe Le Gal

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties

déclinaison de carottes, écume de bardes

Ou

Ormeau sauvage

*rôti au beurre moussoux, jus de porc à la Telenn 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 et sorbet mandarine impériale

jus parfumé à la cardamome

Ou

Poire

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

Ou

Chocolat

*cœur de Guanaja fumé
crème glacée au whisky Galāad*

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*