



« Construit au fil du temps
par la rencontre de la terre et de la mer,
mon univers culinaire du Pays Glazick
a donné naissance au tripier marin,
cuisine brute, nature, saine,
de cette pointe Finistère qui m'est si chère.
Saveurs aux goûts iodées, rares,
pour lesquelles des femmes et des hommes
subliment les meilleurs produits pour mon Auberge,
en harmonie avec mon environnement.
Mon souhait : vous faire plaisir.
La cuisine est un moment éphémère,
essayons de le rendre unique et merveilleux »

Olivier Bellin

Tout changement au menu peut être facturé à la carte. Tous nos produits proviennent de la pêche sauvage, culture BIO et agriculture raisonnée, nous respectons les saisons, certains produits peuvent venir à manquer, veuillez-nous en excuser.

Menu Escale A Ty Mark

70 € par personne (hors boissons)

Uniquement le midi en semaine (hors jours fériés)

Mousseux de Pommes de Terre de Kerascoët

Glacis de Chèvre Frais – Beurre Noisette

Langoustine Sautée – Crèmeux de Boudin Noir

Sauce Pied de Cochon

Tortellinis de Chèvre Citronnés – Glacés

Riz Fermenté – Sureau de Saison

Retour de "Pêche – Condiment Carotte aux Algues

Sauce Kari Gose

*Agneau de Lait des Monts d'Arée

Légumes Retour du Marché

Feuille à Feuille Fraise/Rhubarbe

Laitière au Sureau

***Agneau des Monts d'Arée 40€**

****Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés Par Sten Marc Supplément 16€**

Prix nets – Taxes et service inclus

Menu Découverte Du Pays Bleu

100 € par personne (Hors Boissons)

Mousseux de Pommes de Terre de Kerascoët
Glacis de Chèvre Frais – Beurre Noisette

Langoustine Sautée – Crémeux de Boudin Noir
Sauce Pied de Cochon

Tortellinis de Chèvre Citronnés – Glacés
Riz Fermenté – Sureau de Saison

Soupe de foie gras – Velouté Homardine

Retour de Pêche – Condiment Carotte aux Algues
Sauce Kari Gose

***Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés Par Sten Marc**

Gros Lait à la Fleur de Blé Noir
Ou Textures de Sarrasin

Dentelle Chocolatée/Crémeux De Citron
Marmelade De Menton

***Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés Par Sten Marc Supplément 16€**

****Agneau des Monts d'Arrée en Supplément 40€**

Prix nets – Taxes et service inclus

Menu Balade En Finistère

140 € par personne (Hors Boissons)

Mousseux de Pommes de Terre de Kerascoët
Glacis de Chèvre Frais – Beurre Noisette

Langoustine Sautée-Pied de Cochon Crousti/Fondant
Petit Pois « Relevés » - Jus Vinaigrette

Tortellinis de Chèvre Citronnés – Glacés
Riz Fermenté – Sureau de Saison

Homard Breton – Crémeux de Boudin Noir
Cerises Fermentés - Jus de Carcasses

Le Pince – Farz Noir
Saucisse Fumée de Molène

Retour de Pêche - Carotte Rôtie
Beurre de Curry Breton

*Agneau de Lait des Monts D'Arée

Légumes Retour du Marché

**Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés Par Sten Marc

Gros Lait à la Fleur de Blé Noir ou Textures de Sarrasin

Dentelle Chocolatée Bitter/Ecume Basilic
Sorbet Yaourt/Citron Vert

***Agneau des Monts d'Arée en Supplément 40€**

****Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés Par Sten Marc Supplément 16€**