



« 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

Soupe de Foie Gras – Crèmeux Homardine

Retour de Pêche – Derniers Haricot Vert étuvés

Beurre Blanc au Jus d'Arêtes Torréfiées

\*Agneau de Lait des Monts d'Arée

Légumes Retour du Marché

Dentelle Chocolatée – Marmelade de Menton

Sorbet Thym Citron

**\*Agneau des Monts d'Arée 40€**

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

# 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 – Pied de Cochon Crousti-fondant  
Mûres en Pickles – Gremolata de Pied de Cochon

Chaud Froid Choux Fleu – Moules en Vinaigrette  
Jus Encre de Seiche

Soupe de Foie Gras – Crémeux Homardine

Retour de Pêche – Derniers Haricot Vert Etuvés  
Beurre Blanc au Jus d'Arêtes Torréfiées

\*Selle d'Agneau de Lait des Monts d'Arrée Rôtie  
Crémeux d'Anchois – Légumes de Saison – Jus Bigorneaux

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

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

Dentelle Chocolatée Bitter – Ecume Basilic  
Sorbet Yaourt Vert

**\* Agneau des Monts d'Arrée - Supplément 40€**

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

# Menu Balade En Finistère

**140 € par personne (Hors Boissons)**

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

Langoustine Snackée – Pied de Cochon Crousti-fondant  
Condiment Carotte Fermentée – Beurre de Curry Breton

Chaud Froid Choux Fleur – Moules en Vinaigrette  
Jus Encre de Seiche

Homard Breton Nacré– Boudin Noir Crémeux  
Mûre – Jus de Carcasses

Le Pince – Farz Noir  
Saucisse Fumée de Molène – Bas Beurre

Retour de Pêche – Derniers Haricot Vert Etuvés  
Beurre Blanc au Jus d'Arêtes Torréfiées

\*Selle d'Agneau de Lait des Monts D'Arrée Rôtie/ Crémeux d'Anchois – Légumes de Saison  
Jus Bigorneaux

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

Gros Lait à la Fleur de Blé Noir

Nage de Fruits Rouges – Palet Glacé – Crousti de Thym

**\* Agneau des Monts d'Arrée - Supplément 40€**

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