



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menu Escale à Ty Mark 95€

Servi uniquement le jeudi et vendredi midi

Chaud-froid de chou-fleur - Crème glacée au parmesan
Jus d'encre de seiche iodée

Saint Jacques de la rade de Brest - Crémeux de boudin noir
Pied de cochon croustifondant - Gremolata "cornichons"

Fameuse soupe de foie gras de canard - Velouté homardine

Retour de pêche nacrée - Purée de courge acidulée
Courge rôtie "citron - muscade" - Beurre d'arêtes torréfiées

Volaille de la ferme de Kergo rôtie sur l'os
Anchois comme un condiment - Petit épeautre aux coquillages
(En suppléments 45€)

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés
Par Sten Marc Maître fromager affineur - Pastorale de salades
(En suppléments 20€)

Feuille à feuille caramel beurre salé - Pommes confites douze heures
Compoté Glacée



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menu Découverte Du Pays Bleu 140€ (hors boisson)

Chaud-froid de chou-fleur - crème glacée au parmesan
Jus d'encre de seiche iodée

Saint Jacques de la Rade de Brest - Crèmeux de boudin noir
Pied de cochon croustifondant - Gremolata "cornichons"

Rouelle de homard de Kerity - condiment pomme pamplemousse
Lait ribot pour rafraichir

Retour de pêche nacré - Crèmeux courge acidulée
Courge rôtie "citron -muscade"- Sauce kari gosse

*Retour du marché rôti sur l'os
Anchois comme un condiment - Petit épeautre aux bigorneaux
(En supplément 45€)

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs - Pastorale de salades
Affinés Par Sten Marc, Maître fromager affineur
(En supplément 20€)

Textures de blé noir
Ou
Gwell à la fleur de blé Noir - Miel de Pleyben
De l'amie Nina Lorin

Feuille à feuille caramel beurre salé - Pommes confites douze heures
Compoté Glacée



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menu Balade en Finistère 195€ (hors boisson)

Chaud-froid de chou-fleur - crème glacée au parmesan
Jus d'encre de seiche iodée

Saint Jacques de la rade de Brest - Condiment pomme pamplemousse
Pied de cochon Crousti-fondant

Homard breton de Kerity "cuit minute" - Boudin noir crémeux
Raviole de tête de cochon - Sauce cardinal
Œufs de homard traités comme du caviar

La pince au beurre demi-sel - Farz noir
Saucisse fumée de Molène - Lait ribot pour rafraichir

Retour de pêche nacré - Purée acidulée
Courge rôtie "citron -muscadé"- Beurre battu d'arêtes torrifiées

*Retour du marché rôti sur l'os -
Anchois comme un condiment - Petit épeautre aux bigorneaux
(En supplément 45€)

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs - pastorale de salades
Affinés par Sten Marc, Maître fromager affineur
(En supplément 20€)

Textures au blé noir
Ou
Gwell à la fleur de blé noir - Miel de Pleyben
De l'amie Nina Lorin

Feuille à feuille caramel beurre salé - Pommes confites douze heures
Compoté Glacée



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menu Voyage en Mer D'Iroise 270€ (hors boisson)

Chaud-froid de chou-fleur - crème glacée au parmesan
Jus d'encre de seiche iodée

Saint Jacques de la rade de Brest - Condiment pomme pamplemousse
Pied de cochon Crousti-fondant

Huître de Mr Cadoret - Gremolata cornichons - Algues

Homard breton de Kerity "cuit minute" - boudin noir crémeux
Raviole de tête de cochon - Sauce cardinal
Œufs de homard traité comme du caviar

La pince au beurre demi-sel - Farz noir
Saucisse fumée de Molène - Lait ribot pour rafraichir

Retour de pêche nacré - Crèmeux courge
Courge rôtie "citron - muscade" - Sauce kari gosse

Retour du marché rôti sur l'os
Anchois comme un condiment - Petit épeautre aux coquillages

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs - pastorale de salades
Affinés par Sten Marc, Maître fromager affineur
(En supplément 20€)

Textures au blé noir
Ou
Gwell à la fleur de blé noir - Miel de Pleyben
De l'amie Nina Lorin

Feuille à feuille caramel beurre salé - Pommes confites douze heures
Compoté Glacée