



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menu Escale à Ty Mark 115€

Servi uniquement le jeudi et vendredi midi

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

Langoustine du Guilvinec - Crémeux de boudin noir
Pied de cochon croustifondant - Gremolata "cornichons"

Fameuse soupe de foie gras de canard - Velouté homardine

Retour de pêche nacrée- Asperge de la Torche glacée
Beurre battu carné

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

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

Tube croustillant au citron Meyer - Crème glacée à la laitue de mer
Fraises en salade



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menu Découverte Du Pays Bleu 165€ (hors boisson)

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

—
Langoustine du Guilvinec - Crémeux 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
Asperge blanche de la torche glacée

—
*Retour du marché rôti sur l'os
Anchois comme un condiment - Petit épeautre
(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
Où
Gwell à la fleur de blé Noir - Miel de Pleyben
De l'amie Nina Lorin

Tube croustillant au citron Meyer – Crème glacée a la laitue de mer
Fraise en salade

Tous nos produits proviennent de la pêche sauvage, nos viandes d'origines Française culture BIO et agriculture raisonnée, certains produits peuvent venir à manquer, veuillez-nous en excuser.



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menu Balade en Finistère 220€ (hors boisson)

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

Langoustine du Guilvinec - Sauce cressy
Gwell au blé noir

Asperge du bord de mer - Riz fermenté - Beurre noisette

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 traité comme une viande
Beurre battu Andouille

*Retour du marché rôti sur l'os
Anchois comme un condiment - Petit épeautre
(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
Où
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

Tous nos produits proviennent de la pêche sauvage, nos viandes d'origines Française culture BIO et agriculture raisonnée, certains produits peuvent venir à manquer, veuillez-nous en excuser.



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menu Voyage en Mer D'Iroise 300€ (hors boisson)

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

Langoustine du Guilvinec - Condiment pomme pamplemousse
Pied de cochon Crousti-fondant
Asperge Comme un fagot - Beurre noisette et coques

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 traité comme une viande -
Beurre battu - Andouille

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

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
Où
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

Tous nos produits proviennent de la pêche sauvage, nos viandes d'origines Française culture BIO et agriculture raisonnée, certains produits peuvent venir à manquer, veuillez-nous en excuser.