



OLIVIER BELLIN

*Auberge des Glazicks*



## Menu Escale à Ty Mark 120€

Servi uniquement le jeudi et vendredi midi

Bouillie d'avoine – Coques Beurre Battu

---

Langoustine du Guilvinec - Crémeux de boudin noir  
Pied de cochon « croustifondant » – Jus de braisage

---

Tarte fine de lisette en gravelax – Poireaux confits  
Vinaigrette « Pomme gingembre »

---

Transparence de tête de cochon « roulée » -  
Suc de Homard

---

Pêche du jour – Praires minutes  
Etuvée de petits pois, andouille

---

Viande selon arrivage – Caviar Oscière  
(En suppléments 45€)

---

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

---

Gourmandise de Fraises  
Caramel au beurre salé – Sorbet de purs fruits



OLIVIER BELLIN

*Auberge des Glazicks*



## Menu Découverte Du Pays Bleu 165€ (hors boisson)

Crèmeux de Bouillie d'avoine – Coques Beurre Battu

Langoustine du Guilvinec

Pied de cochon « croustifondant » - Jus de braisage aux cornichons

Fettuccine de chèvre du Menez Hom aux algues  
Praires minutes, Beurre Noisette

La prise de Foie gras – Velouté Homardine

Retour de Pêche sauce curry

Asperge verte grillée – Cueillette de sous-bois

Viande selon arrivage – Rave au jus  
(En supplément 45€)

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

Gros lait Ou Texture de sarrazin

Feuille à feuille, fraises au jus – Rhubarbe  
Crème glacée au sureau



OLIVIER BELLIN

*Auberge des Glazicks*



## Menu Balade en Finistère 220€ (hors boisson)

Crèmeux de Bouillie d'avoine – Beurre battu, coquillage

---

Langoustine du Guilvinec sautée - Sauce cressy  
Gwell de Sarrazin

Pomme de terre, « Comme à l'île de Sein » - Huitre crue  
Peau de lait au caviar osciètre

Tranche de Homard bleu – Sauce Homardine  
Boudin noir fermier

---

Soupe de poisson Blanc et son voile

---

Asperge verte, grosse grillée, graisse salée Bretonne  
Chanvre au parfum aillé

---

Pêche Locale « à la nage » demi glace iodée

---

L'agneau des Monts d'Arrée, « condiment pruneau »  
Jus de Carcasse aux Bigorneaux  
(En supplément 45€)

---

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés par Sten Marc,  
Maître fromager affineur – Jeunes pousses en salade  
(En supplément 20€)

---

Fraicheur citron et sa gelée de mer ou Texture

Dentelle de Pommes confites 12heures –Olives éclatées  
Glace au lait de la « Ferme de Kerganvet »



OLIVIER BELLIN

*Auberge des Glazicks*



## Menu Voyage en Mer D'Iroise 325€ (hors boisson)

Bouillie d'Avoine – Coques, émulsion Battu

---

Langoustine du Guilvinec – Gelée de Carcasse au Beurre Noisette

Pomme de terre, « Comme à l'île de Sein » – Huître crue  
Peau de lait au caviar osciètre

Inspiration du moment

---

Homard bleu « cuit à la nacre »  
Voile de tête de cochon - Boudin noir fermier

---

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

---

Soupe de Poisson Blanc – Raviole de Pied de cochon

---

Pêche Locale à la nage – Petits pois printaniers  
Demi glace iodée

---

Côté Carné – Viande Rôtie  
Quelques légumes de la Ferme de Kerdrein

---

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés par Sten Marc,  
Maître fromager affineur – Jeunes pousses en salade  
(En supplément 20€)

---

Tartelette caramel – Caviar crème crue

---

Feuille de Froment, diplomate – Fleur de saison  
Fraises et Rhubarbe en infusion

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.