



« 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

65 € par personne (hors boissons)

Uniquement le midi en semaine (hors jours fériés)

Légumier Marin

Soupe De Foie Gras/ Crèmeuse De Homard

Retour De Pêche « Cuit Au Beurre D'Algues »

Agneau Roti / Légumes de saison
Jus de Carcasses Aux Bigorneaux

Dentelle Chocolatée / Crèmeux de Citron

Marmelade de Menton

*Sélection De Fromages De France Et Pastorale En Supplément 16€

Menu Découverte Du Pays Bleu

100 € par personne (Hors Boissons)

Légumier Marin

Langoustine Snackée/Sang de Boudin « Crémeux »

Pied De Cochon Crousti-Fondant

Saint Jacques Sautées...

Bouillie D'Avoine/Coquillages

Retour de Pêche/Celeri au Four

Gremolata « Cornichons Noisette »

Chocolat/Pamplemousse/Algues

Gourmandise Café Vanille Caramel

*Sélection De Fromages De France Et Pastorale En Supplément 16€

Menu Balade En Finistère

130 € par personne (Hors Boissons)

Légumier Marin

Langoustine Snackée / Sang de Boudin « Crémeux »

Pied de Cochon Crousti-Fondant

Saint Jacques Sautées...

Homard Cuisiné / Voile de tête cochon

Condiment pomme-pamplemousse

Retour de Pêche/Cèleri au Four

Gremolata « Cornichons Noisette »

*Noisette D'Agneau Rôtie / Tartare à la Sarriette

Sucs de Carcasses Aux Bigorneaux

Framboise/Glace Au Biscuit Breton Ou Gros Lait Au Blé Noir

« La Boule » Intensément Chocolat Ocoa / Passion

*Noisette D'Agneau En Supplément 40€

*Sélection De Fromages De France Et Pastorale En Supplément 16€

Prix nets – Taxes et service inclus

Menu Voyage en Mer d'Iroise

230 € par personne (Hors Boissons)

Légumier Marin

Langoustine pochée au Vareck / Mayonnaise Carcasse

Saint Jacques Sautées...

Crèmeux Boudin Caviar Vintage Sturia /
Vinaigrette Pomme

Homard Cuisiné/Voile de Tête De Cochon
Condiment Pomme-Pamplemousse

Cèpes en Chemise...

Noisette D'Agneau Rôtie/Tartare A La Sarriette
Sucs de Carcasses Aux Bigorneaux

Gourmandise Café Vanille Caramel

*Sélection De Fromages De France Et Pastorale En Supplément 16€

Prix nets – Taxes et service inclus