



« 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)

Royale De Foie Gras

Retour De Pêche « Cuit Au Varec'h »

Agneau Roti/Légumes de Saison
Jus De Carcasses Aux Bigorneaux

Menez-Hom

Marrons/Mandarines/Meringue

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

Menu Découverte Du Pays Bleu

100 € par personne (Hors Boissons)

Saint Jacques Juste Saisie/ Bouillon Kig/
Corail Traité Comme De La Poutargue

Poisson Bleu A La Flamme /Poireaux Fumé a la Graisse Salée

Bouillie D'Avoine/ Beurre Battu

Retour de Pêche/Sauce Matelote
Cèleri Au Four /Gremolata « Cornichons Noisette »

Gros Lait a La Fleur de Blé Noir
Ou
Texture De Sarrasin

Dentelle Chocolatée/ Crémeux De Citron
Marmelade De Menton

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

Menu Balade En Finistère

130 € par personne (Hors Boissons)

Saint Jacques Dorée/Lard Colonnata/Mijoté de Tripettes

Poisson Bleu A La Flamme /Poireaux Fumé a la Graisse Salée

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

Retour de Pêche/Sauce Matelote
Cèleri Au Four /Gremolata « Cornichons Noisette »

*Noisette D'Agneau Rôtie/Tartare A La Sarriette
Légumes de Saison

Gros Lait a La Fleur de Blé Noir
Ou
Texture De Sarrasin

*Noisette D'Agneau En Supplément 30€

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

Menu Voyage en Mer d'Iroise

230 € par personne (Hors Boissons)

Saint Jacques Dorée/Lard Colonnata/Mijoté de Tripettes

Poisson Bleu A La Flamme /Poireaux Fumé a la Graisse Salée

Bouillie D'Avoine/ Beurre Battu

Homard Cuisiné/Blinis/Voile de Tête De Cochon

Condiment Pomme-Pamplemousse

Carotte Sable de Blé Noir

Retour de Pêche/Sauce Matelote

Cèleri Au Four /Gremolata « Cornichons Noisette »

*Noisette D'Agneau Rôtie/Tartare A La Sarriette

Légumes de Saison

Citron/Bière

Dentelle Pommes Confites Douze Heures

Sorbet Pomme-Estragon

*Noisette D'Agneau En Supplément 30€

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