



OLIVIER BELLIN
Auberge des Glazicks



ESCALE A TY-MARK -120€

SERVI AU DÉJEUNER EN SEMAINE

Chaud-froid de chou fleur, caviar osciètre, jus à l'encre de seiche



Langoustine sautée, crémeux de boudin noir fermier,
gremolata de cornichon, vinaigrette celtique



Royale de foie gras de canard, velouté « Homardine »



Retour de pêche de petits bateaux,
condiment de peaux de poissons fermentées, sauce au Chinon



* Caille croustillante, pâte d'anchois, farz noir, jus d'abats de mer,
huile de crustacés



** Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs



Petits fruits rouges...

Les framboises de la Ferme de Kerdrein, sorbet tagète, granité framboise

* Retour de marché -45 €

** Fromages frais et affinés sélectionnés par Sten Marc et nos soins -25 €

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICES COMPRIS

Tous nos produits proviennent de la pêche sauvage, nos viandes sont Françaises et issues d'agriculture BIO et raisonnée.
Certains produits peuvent venir à manquer, veuillez nous en excuser.



OLIVIER BELLIN
Auberge des Glazicks



DÉCOUVERTE DU PAYS BLEU – 175 €

SERVI AU DÉJEUNER ET AU DÎNER

Chaud-froid de chou fleur, crème glacée au parmesan, jus à l'encre de seiche

Langoustine du Guilvinec sautée, pieds de cochon crousti-fondants,
crémeux de boudin noir, vinaigrette pomme gingembre

Pomme de terre « comme à l'Île de Sein », peau de lait au caviar osciètre,
huître crue de la Maison Cadoret

*Royale de foie gras de canard, velouté « Homardine »

Retour de pêche de petits bateaux au « Varec'h »,
beurre blanc aux bigorneaux et cives du jardin

Selle d'agneau rôtie, poulpe confit-laqué, anchois comme un condiment,
primeurs étuvés

** Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

Fraises Gariguettes rafraîchies, sorbet à l'oseille sauvage
OU

Gwell à la fleur de blé noir

Feuillantine de rhubarbe, crème légère au sureau,
pâte glacée de rhubarbe et son chabrot

* Retour de marché -45 €

** Fromages frais et affinés sélectionnés par Sten Marc et nos soins -25 €

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICES COMPRIS

Tous nos produits proviennent de la pêche sauvage, nos viandes sont Françaises et issues d'agriculture BIO et raisonnée.



OLIVIER BELLIN
Auberge des Glazicks



Certains produits peuvent venir à manquer, veuillez nous en excuser.

BALADE EN FINISTÈRE – 230 €

SERVI AU DÉJEUNER ET AU DÎNER

Chaud-froid de chou fleur, crème glacée au parmesan, jus à l'encre de seiche

—

Langoustine « Coraline » sautée, gros lait à la fleur de blé noir, sauce Crecy

—

Pomme de terre « comme à l'Île de Sein », peau de lait au caviar osciètre,
huître crue de la Maison Cadoret

—

Truite de l'Aulne à la juste cuisson dans un bouillon de basse cour,
choux à la graisse salée

—

Homard bleu, voile de tête de cochon, boudin noir fermier,
œufs de homard traités comme du caviar, sauce « Homardine »

—

Retour de pêche de petits bateaux au « Varec'h », beurre blanc et bigorneaux

—

* Selle d'Agneau rôti sur l'os, poulpe confit-laqué, anchois comme un condiment,

—

** Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

—

Déclinaison croustille-fondante de sarrasin

OU

Gwell à la fleur de blé noir

—

Paille de fraises de Plougastel, crème glacée à l'oseille sauvage, jus cuit 12 heures

* Retour de marché -45 €

** Fromages frais et affinés sélectionnés par Sten Marc et nos soins -25 €

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICES COMPRIS

Tous nos produits proviennent de la pêche sauvage, nos viandes sont Françaises et issues d'agriculture BIO et raisonnée.
Certains produits peuvent venir à manquer, veuillez nous en excuser.



OLIVIER BELLIN
Auberge des Glazicks



VOYAGE EN MER D'IROISE – 370 €

SERVI AU DÉJEUNER ET AU DÎNER

Chaud-froid de chou fleur, crème glacée au parmesan, jus à l'encre de seiche

—

Langoustine « Coraline » sautée, gros lait à la fleur de blé noir, sauce Crecy

—

Pomme de terre « comme à l'Île de Sein », peau de lait au caviar osciètre,
huître crue de la Maison Cadoret

—

Truite de l'Aulne à la juste cuisson dans un bouillon de basse cour,
choux à la graisse salée

—

Petits pois, carottes, moelle, jus carné

—

Homard bleu, voile de tête de cochon, boudin noir fermier,
œufs de homard traités comme du caviar, sauce « Homardine »

—

Pince de homard au beurre demi sel, kig a farz noir, lait ribot

—

Retour de pêche de petits bateaux, beurre blanc citronné,
croustilles d'andouilles

—

Pâturage de la Ferme de Kergo,

—

*** Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs*

—

Déclinaison croustille-fondante de sarrasin

OU

Gwell à la fleur de blé noir

—

Paille de fraises de Plougastel, crème glacée à l'oseille sauvage, jus cuit 12 heures

*** Fromages frais et affinés sélectionnés par Sten Marc et nos soins -25 €*

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICES COMPRIS

Tous nos produits proviennent de la pêche sauvage, nos viandes sont Françaises et issues d'agriculture BIO et raisonnée.
Certains produits peuvent venir à manquer, veuillez nous en excuser.