



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menus

- Lors de votre réservation, nous vous remercions de bien vouloir nous indiquer toute allergie ou intolérance à certains produits.
- Afin de sublimer votre expérience, le menu choisi sera servi pour l'ensemble des convives.



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menu Escale à Ty Mark à 120€ (*Hors boissons*)

Servi uniquement le jeudi et vendredi midi

Chaud-froid de chou-fleur - laitière de vache glacée - sauce à l'encre de seiche

Langoustine du Guilvinec poêlée, oreille de cochon en « vinaigrette »
Sucs de carcasse et crémeux de pomme fruit

Fettuccine de chèvre frais à la laitue de mer
Coquillages minute - beurre noisette

Royale de foie gras de canard - crémeux « Homardine »

*Retour de pêche cuit « à la nacre » - sabayon moutardé
(En supplément)

Rond d'agneau rôti, poulpe de nos côtes confit-laqué
Mucilage aux algues - printanière et son jus d'agneau

**Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés
Par Sten Marc Maître fromager affineur - pastorale de saison
(En supplément)

Fuseau de chocolat Guanaja 70 %, mousseux léger à la mangue,
Ananas en impression - Sorbet banane-citron

*Retour de pêche – 45 €

**Sélections de fromages affichés par Sten Marc, maître fromager affineur – 25€

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 Découverte Du Pays Bleu à 170€ (*Hors boissons*)

Chaud-froid de chou-fleur - sauce à l'encre de seiche

« La demoiselle » du Guilvinec - crémeux de boudin noir de la ferme de Kergo
Pied de cochon "Crousti-Fondant" – vinaigrette celtique

Pomme de terre Allians en chemise « Comme à l'île de Sein »
Huître crue perle noir - peau de lait au caviar osciètre

*Royale de foie gras de canard – crémeux « Homardine »
(En supplément)

Pêche selon arrivage « cuit à la nacre » - asperge blanche de la Torche grillée
Beurre blanc - croustille de Guémené

Agneau rôti des Monts d'Arrée, poulpe de la pointe Finistère confit et laqué.
Petits pois au beurre de froment du Léon, jus de carcasses.

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

« Dans la tradition, le gwell de blé noir »
ou
« La Gourmandise » - crème glacée au miel de Nina Lorin
Mousseux au riz fermenté et vinaigrette acidulée

Fuseau de chocolat Guanaja 70 %, mousseux léger à la mangue
Ananas en impression – crème glacée banane et citron vert

*Royale de foie gras – 45 €

**Sélections de fromages affichés par Sten Marc, maître fromager affineur – 25€

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 à 225€ (*hors boissons*)

Chaud-froid de chou-fleur de Michel Lazennec, sauce à l'encre de seiche.

Langoustine « Coralline » poêlée - sauce cressy - Gwell à la fleur de blé noir

Pomme de terre « Comme à l'île de Sein » - huître crue de l'ami Cadoret
Peau de lait au caviar osciètre

Ormeaux sauvages de nos côtes, Bouillon végétal-iodé
Choux étuvés à la graisse salée.

Tranche de homard bleu de Kérity et son voile de tête de cochon
Sauce « Homardine » - boudin noir fermier - œufs traités comme du caviar

Pêche locale « à la nacre » - pâte de peau de poisson fermentée
Asperge verte grillée aux herbes des falaises.

*Blanc de volaille de la ferme de Kergo contisée
Raviole de chèvre frais aux œufs de truite, rafraîchi d'un lait ribot aux oursins
(En supplément)

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

« Dans la tradition, la texture de blé noir »
ou
Laminaire chocolat Jivara et son sorbet pomelos rose - écume marine

Tube de fraises de la ferme de Kerdrein
Laitière au foin fumé et son étonnante crème glacée à l'asperge blanche

*Retour de marché – 45 €

**Sélections de fromages affichés par Sten Marc, maître fromager affineur – 25€

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 à 345€ (*hors boissons*)

Chaud-froid de chou-fleur - sauce à l'encre de seiche

Langoustine « Coralline » sautée - sauce cressy
Gwell à la fleur de blé noir – mini carottes au sautoir

Pomme de terre Allians « Comme à l'île de Sein »
Huître crue perle noir - peau de lait au caviar osciètre

Ormeaux sauvages de nos côtes - bouillon végétal-iodé
Choux étuvés à la graisse salée

Raviole oignon de Roscoff – bouillon basse-cour

Tranche de homard bleu « cuite à la nacre »
Voile de tête de cochon - boudin noir fermier – tartelette de tofu de homard

La pince au beurre demi-sel – Kig ha farz de saucisse fumée maison
Lait ribot pour rafraîchir

Pêche locale cuite à la nacre - pâte de poisson séché
Asperge verte grillée - beurre blanc et coquillages

Canon d'agneau rôti – poulpe confit-laqué
Condiment d'anchois et son jus d'agneau

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

Fraîcheur de citron et sa gelée de mer

Tube de fraises de la ferme de Kerdrein
Laitière au foin fumé et son étonnante crème glacée à l'asperge blanche

**Sélections de fromages affichés par Sten Marc, maître fromager affineur – 25€

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.