OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks

RELAIS & CHATEAUX

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

RELAIS & CHATEAUX

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
Sorbet poivron

*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

RELAIS & CHATEAUX

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 » - petits pois
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
Sorbet poivron

*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

RELAIS & CHATEAUX

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 oscietre

—

Inspiration du moment

—

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
Petits pois

—

*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
Mousse légère et crème glacée à la fleur de sureaux

*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

RELAIS & CHATEAUX

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

—

Inspiration du moment

—

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
Petits pois - 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
Mousse légère et crème glacée à la fleur de sureaux

**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.