



« 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
Une 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

80 € par personne (Hors Boissons)

Uniquement le midi en semaine (Hors Jours Fériés)

Chaud Froid de Choux Fleur - Crème Glacée au Chèvre Du Menez-Hom
Jus Encre de Seiche Iodée

Poêlée de Langoustines- Crèmeux de Boudin Noir
Jus Pied de Cochon – Gremolata « Cornichon »

Flan de Foie Gras – Velouté Homardine

Retour de Pêche Nacré – Jus Marinière
Asperge Verte de la Torche - Petit Pois - Cochonaille

* Selle d'Agneau des Grands Terroirs du Pontic – Pate d'Anchois
Pomme de Terre en Beurre Demi-Sel

**Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés
Par Sten Marc Maitre Fromager Affineur Chicon en Vinaigrette

Gourmandise Fraise de Plougastel – Citron Fermenté
Sucs Passion - Glace Laitue de Mer

*** Selle d'Agneau - Supplément 45€**

****Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés Par Sten Marc Supplément 18€**

Menu Découverte Du Pays Bleu

120 € par personne (Hors Boissons)

Chaud Froid de Choux Fleur - Crème Glacée au Chèvre Du Menez-Hom
Jus Encre de Seiche Iodée

Langoustine Sautée - Crémeux de Boudin Noir
Gremolata Cornichons -Jus Pied de Cochon

Maquereau- Crème de Poireau à la Graisse Salée
Eau de Poireau - Sucs D'Arêtes de Maquereau

Flan de foie gras – Velouté Homardine

Retour de Pêche Nacré - Jus Marinière
Printanière - "Cochonaille"

*Selle D'Agneau des Grands Terroirs du Pontic - Pate d'Anchois
Pomme de Terre au Beurre Demi - Sel - Bigorneaux

**Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés Par Sten Marc Maître Fromager
Affineur – Chicon en Vinaigrette

Gwell à la Fleur de Blé Noir - Miel d'Abeille Noire de Camaret
ou
Textures de Blé Noir

Gourmandise Fraise de Plougastel - Citron Fermenté

*** Selle d'Agneau - Supplément 45€**

****Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés Par Sten Marc Supplément 18€**

Menu Balade En Finistère

170 € par personne (Hors Boissons)

Chaud Froid de Choux Fleur - Crème Glacée au Chèvre Du Menez-Hom
Jus Encre de Seiche Iodée

Langoustine Sautée - Petit Pois - Riz Fermenté
Pied de Cochon Croustillifondant

Maquereau de la Baie - Crème de Poireau a la Graisse Salée
Vinaigrette de Peau - Eau de Poireau

Homard Breton "Cuit Minute" - Boudin Noir Crémeux - Sauce Cardinal
Raviole de Tête de Cochon

La Pince au Beurre Demi-Sel - Farz Noir
Saucisse Fumée de Molène - Lait Ribot

Retour de Pêche Nacré - Jus Marinière
Asperge Blanche de la Torche Rôtie

*Selle D'Agneau des Grands Terroirs du Pontic - Riz Fermenté Comme Un Yaourt
Pomme de Terre Fumée au Beurre Demi - Sel

**Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs - Chicon en Vinaigrette
Affinés Par Sten Marc, Maitre Fromager Affineur

Textures de Blé Noir

Ou

Gwell à la Fleur de Blé Noir - Miel d'Abeille Noire de Camaret

Feuille à Feuille Caramel au Beurre Salé
Pommes Confites Douze Heures - Compote Glacée Pomme/Estragon

*** Selle d'Agneau - Supplément 45€**

****Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés Par Sten Marc Supplément 18€**