



« 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)

Poisson Bleu « cru Tiède » / Tomate Boucanée Marmelade
Vinaigrette d'arêtes Torréfiées

Retour de Pêche « Cuit Au Beurre D'algues »

Agneau Roti / Légumes de saison
Jus de Carcasses Aux Bigorneaux

Abricot Rafraichit
Crème Au Thé Agrumes

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

Menu Découverte Du Pays Bleu

100 € par personne (Hors Boissons)

Langoustine Snackée/Sang de Boudin « Crémeux »
Pied De Cochon Crousti-Fondant

Poisson Bleu A La Flamme/Tomate De Plein Champ

Bouillie D'Avoine/Coquillages

Retour de Pêche/Beurre Battu
Légumes De Saison

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)

Langoustine Snackée / Sang de Boudin « Crémeux »

Pied de Cochon Crousti-Fondant

Homard Cuisiné / Voile de tête cochon

condiment pomme-pamplemousse

Pince et Coude de Homard

Farz de Blé Noir/ Lipig

Bouillie D'Avoine/Beurre Battu

Retour de pêche

Légumes De Saison / Andouille

*Noisette D'Agneau Rôtie / Tartare à la Sarriette

Sucs de Carcasses Aux Bigorneaux

Gros lait a la fleur de blé noir ou Texture de Sarrasin

Fraise en coque Verveine / Crème Fermière Fruit rouge frappé

*Noisette D'Agneau En Supplément 40€

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

Menu Voyage en Mer d'Iroise

230 € par personne (Hors Boissons)

Langoustine pochée au Vareck / Mayonnaise Carcasse

Poisson Bleu / Tomate De Plein Champ

Crèmeux Boudin Caviar Vintage Sturia /
Vinaigrette Pomme

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

Assiette Végétal /Riz Fermenté

Retour de Pêche/Beurre Battu
Légumes De Saison/Andouille

Dessert de saison

*Noisette D'Agneau En Supplément 40€

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