



« 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

Langoustine- Crémeux de Boudin Noir
Jus Pied de Cochon

Flan de Foie Gras – Velouté Homardine

Retour de Pêche Nacré – Ail Nouveau – Carotte Confitée
Sauce Garniture

* Volaille de la Ferme de Kergo – Petit Epeautre
Chabrot d'Oursins

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

Feuille à Feuille Chocolat Guanaja - Pralin
Sucs Passion - Glace Laitue de Mer

*** Volaille de la Ferme de Kergo - 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

Huitre Perle Noire - Raviole Pied de Cochon à La Menthe
Eau de Poireau Boucané

Flan de foie gras – Velouté Homardine

Retour de Pêche Nacré – Ail Nouveau – Carotte Confite
Sauce Garniture

* Volaille de la Ferme de Kergo – Petit Epeautre
Chabrot d'Oursins

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

Textures de Blé Noir
Ou

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

Lichouserie – Vanille - Café

*** Volaille de la Ferme de Kergo - Supplément 45€**

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

Menu Balade En Finistère

165 € par personne (Hors Boissons)

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

Langoustine - Pied de Cochon Crousti-fondant
Vinaigre Celtique

Asperges de la Torche Comme un Fagot de Haricot Vert
Huitre Perle Noire - Cueillette des Falaises

Homard Breton "Cuit Minute" - Boudin Noir Crémeux - Sauce Cardinal
Pommes Rôties au Beurre de Kari Gosse

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

Retour de Pêche Nacré – Ail Nouveau – Carotte Confite
Sauce Garniture

* Volaille de la Ferme de Kergo – Petit Epeautre
Chabrot d'Oursins

**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

*** Volaille de la Ferme de Kergo - Supplément 45€**

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