



« 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

95 € par personne (Hors Boissons)

Uniquement le midi en semaine (Hors Jours Fériés)

Chaud-froid de chou-fleur - Crème glacée au parmesan
Jus d'encre de seiche iodée

Langoustine sautée du Guilvinec - Crémeux de boudin noir
Gremolata "cornichons"

Retour de pêche nacrée - Crémeux de brocolis
Haricot vert au beurre demi-sel « Cochonnaille » boucanée

*Agneau des Monts d'Arrée rôti sur l'os
Anchois comme un condiment - Mijoté de Coco de Paimpol aux bigorneaux

**Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés
par Sten Marc Maître fromager affineur - Pastorale de salades

Gourmandise fraises de Plougastel
Crème de verveine du jardin

***Agneau des Monts d'Arrée 45€**
****Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés Par Sten Marc 20€**

Menu Découverte Du Pays Bleu

140 € par personne (Hors Boissons)

Chaud-froid de chou-Fleur - Crème glacée au parmesan
Jus d'encre de seiche iodée

Langoustine sautée du Guilvinec – Crémeux de boudin noir
Pied de cochon Crousti-fondant – Gremolata « cornichons »

Rouelle de homard à la juste cuisson – Velouté Homardine
Condiment citron – Fricassée de girolles

Retour de pêche nacrée – Crémeux de carotte
Haricot verts au beurre en demi-sel – « Cochonaille » boucanée

* Agneau des Monts d'Arrée rôti sur l'os
Anchois comme condiment – Mijoté de Coco de Paimpol aux algues

**Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés
Affinés par Sten Marc, Maître Fromager

Texture de blé noir
ou

Gwell à la fleur de blé noir - miel d'abeille noire
De Plougastel de l'ami Laurent Sevellec

Feuillantine de Gavotte – Fraise de Plougastel salade
Crème glacée laurier

*** Agneau des Monts d'Arrée - Supplément 45€**

****Sélection de fromages affinés par Sten Marc Supplément 20€**

Menu Balade En Finistère

195 € par personne (Hors Boissons)

Chaud-froid de chou-fleur - Crème Glacée au Parmesan
Jus d'encre de seiche iodée

Langoustine sautée du Guilvinec - Tomate en marmelade
Pied de cochon Crousti-fondant – Soupe de tomate glacée

Homard breton de Kerity "cuit minute" - Boudin noir crémeux
Raviole de tête de cochon – Sauce cardinal
Œufs de Homard Traités comme du Caviar

La pince au beurre demi-sel - Farz noir
Saucisse fumée de Molène - Lait ribot pour rafraichir

Retour de pêche nacré – Crémeux de carotte
Haricots verts au beurre demi-sel – « Cochonnaille » boucanée

* Agneau des Monts d'Arrée rôti sur l'os
Anchois comme condiment – Mijoté de Coco de Paimpol aux algues

**Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés – pastorale de sales
Affinés par Sten Marc, Maitre Fromager

Texture de blé noir

Ou

Gwell à la fleur de blé noir - Miel d'abeille noire de Plougastel de
L'ami Laurent Sevellec

Tube chocolaté – Ecume végétale
Framboise en vinaigrette– Sorbet yaourt basilic

*** Agneau des Monts d'Arrée - Supplément 45€**

****Sélection de fromages affinés par Sten Marc Supplément 20€**

Menu Voyage en Mer d'Iroise

270 € par personne (Hors Boissons)

Chaud Froid de Choux Fleur - Crème Glacée au Parmesan
Jus Encre de Seiche Iodée

Langoustine sautée du Guilvinec - Tomate en marmelade
Pied de cochon crousti-fondant - Soupe de tomate glacée

Poulpe confit - Condiment carotte fermentée

Homard breton de Kerity "cuit minute" - boudin noir crémeux
Raviole de tête de cochon - Sauce cardinal
Oeufs de homard traités comme du caviar

La pince au beurre demi-sel - Farz noir
Saucisse fumée de Molène - Lait ribot pour rafraichir

Retour de pêche nacré- Crémeux de Brocolis
Haricots verts au beurre demi-sel - « Cochonnaille » boucanée

Agneau des Monts d'Arrée rôti sur l'os
Anchois comme un condiment - Mijoté de Coco Paimpolais aux algues

**Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs - pastorale de salades
Affinés par Sten Marc, Maître fromager affineur

Texture de blé noir

Ou

Gwell à la fleur de blé noir - Miel d'abeille noire de Plougastel
de l'ami Laurent Sevellec

Tube Chocolaté- Ecume végétale
Framboise en vinaigrette - Sorbet yaourt basilic

****Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés Par Sten Marc Supplément 20€**