



fa

« 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

75 € par personne (Hors Boissons)

Uniquement le midi en semaine (Hors Jours Fériés)

Légumier Marin

Saint-Jacques Snackée – Crèmeux de Boudin Noir

Gremolata Cornichons- Jus Pied de Cochon

Flan de Foie Gras – Velouté Homardine

Retour de Pêche – Courge Butternut Rôtie « Thym- Laurier »

Beurre de Curry Breton

Dentelle Chocolatée – Marmelade de Menton

Sorbet Thym Citron

****Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés Par Sten Marc 16€**

Menu Découverte Du Pays Bleu

110 € par personne (Hors Boissons)

Légumier Marin

Saint-Jacques Snackée – Pied de Cochon Croustifondant
Crèmeux Boudin Noir

Huitres Perle Noire – Graisse Salée à la Juste Température
Mousseux de Pomme de Terre

Flan de foie gras – Velouté Homardine

Retour de Pêche – Courge Butternut Rôtie au Laurier
Beurre Kari Gosse – Purée Pomme-Potiron

*Volaille de la Ferme de Kergo Au Lait Ribot
Salsifis Rôtis au Jus – Tartelette d'Anchois

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

Gros Lait à la Fleur de Blé Noir
Ou
Textures de Blé Noir

« La Boule »

Intensément Chocolat Gunaja – Passion - Mangue

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

****Sélection De Fromages d'Ici et d'Ailleurs Affinés Par Sten Marc Supplément 16€**

Menu Balade En Finistère

145 € par personne (Hors Boissons)

Légumier Marin

Saint-Jacques Snackée – Lard Colonata
Vinaigrette Celtique

Flan de Foie Gras

Homard Breton Nacré – Pommes Rôties au Beurre Kari Gosse
Voile de Tête de Cochon – Jus de Carcasses

La Pince au Beurre Demi-Sel – Farz Noir
Saucisse Fumée de Molène – Bas Beurre

Retour de Pêche – Courge Butternut Rôtie au « Laurier-Thym »
Bouillon d'Arêtes Torréfié et Beurré – Purée Pomme-Potiron

*Volaille de la Ferme de Kergo au Lait Ribot
Salsifis Rôtis au Jus – Tartelette d'Anchois

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

Gros Lait à la Fleur de Blé Noir
Ou
Textures de Blé Noir

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 16€**