



« 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 Mercredi - Jeudi - Vendredi midi**

Poisson Bleu « Cru Tiède »/Tomate Boucanée En Marmelade

Vinaigrette D'Arêtes Torréfiées

Retour De Pêche « Cuit Au Beurre De Blé Noir »

Agneau Roti/Poivrade Traité Aux Algues

Jus De Carcasses Aux Bigorneaux

Feuille Meringuée/Textures De Citron

Sorbet Thym Citron

\*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/Produits du Léon Cuisinés

Bouillie D'Avoine/Beurre Battu

Retour de Pêche/Sauce Matelote

Légumes De Saison A La Graisse Salée

Gros Lait a La Fleur de Blé Noir

Ou

Texture De Sarrasin

Comme Un Vacherin/ Citron Thym

\*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

Poisson Bleu/Produits du Léon Cuisinés

Homard Cuisiné/Blinis/Voile de Tête De Cochon

Condiment Pomme-Pamplemousse

Retour de Pêche/Sauce Matelote

Légumes De Saison A La Graisse Salée

\*Noisette D'Agneau Rôtie/Tartare A La Sarriette

Sucs de Carcasses Aux Bigorneaux

Gros Lait à La Fleur de Blé Noir

Ou

Texture De Sarrasin

Comme Un Vacherin/ Citron Thym

\*Noisette D'Agneau En Supplément 30€

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

# Menu Voyage en Mer d'Iroise

## 230 € par personne (Hors Boissons)

Langoustine Snackée/Sang de Boudin « Crémeux »

Pied De Cochon Crousti-Fondant

Poisson Bleu/Produits du Léon Cuisinés

Bouillie D'Avoine/Beurre Battu

Homard Cuisiné/Blinis/Voile de Tête De Cochon

Condiment Pomme-Pamplemousse

Carotte/de Plein Champ Sable Noir/et son Jus

Retour de Pêche/Sauce Matelote

Légumes De Saison A La Graisse Salée

\*Noisette D'Agneau Rôtie/Tartare A La Sarriette

Sucs de Carcasses Aux Bigorneaux

Gros Lait à La Fleur de Blé Noir

Ou

Texture De Sarrasin

Dessert de Saison

\*Noisette D'Agneau En Supplément 30€

Prix nets – Taxes et service inclus