



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menus

- Lors de votre réservation, nous vous remercions de bien vouloir nous indiquer toute allergie ou intolérance à certains produits.
- Afin de sublimer votre expérience, le menu choisi sera servi pour l'ensemble des convives.



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menu Escale à Ty Mark à 120€ (*hors boissons*)

Servi uniquement le jeudi et vendredi midi

Chaud-froid de chou-fleur, jus d'encre de seiche

Langoustine du Guilvinec - Crémeux de boudin noir
Pied de cochon « croustifondant » – Jus de braisage

Tarte fine de maquereau en gravelax – Poireaux confits
Vinaigrette « pomme gingembre »

Transparence de tête de cochon « roulée » -
Suc de homard

Pêche du jour
Légumes de saison - Beurre battu

*Viande selon arrivage
(En supplément 45€)

**Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés
Par Sten Marc Maître fromager affineur - Pastorale de saison
(En supplément 25€)

Tube « sang de fruits rouges », sorbet orange -poivron, biscuit breton



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menu Découverte Du Pays Bleu à 170€ (*hors boissons*)

Chaud-froid de chou-fleur, jus d'encre de seiche

Langoustine du Guilvinec - Crémeux de boudin noir
Pied de cochon « croustifondant » - Jus de braisage

Fettuccine de chèvre du Menez Hom aux algues
Coquillages minutes, Beurre noisette

Royale de foie gras - Velouté de homard

Retour de pêche
Légumes de saison - Pâte de poisson fumé

*Viande selon arrivage
(En supplément 45€)

**Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés
Par Sten Marc, Maître fromager affineur - Pastorale de saison
(En supplément 25€)

Gros lait ou texture de sarrazin

Feuille à feuille, framboises au jus - Crème glacée au laurier



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menu Balade en Finistère à 225€ (*hors boissons*)

Chaud-froid de chou-fleur, jus d'encre de seiche

Langoustine du Guilvinec sautée - Sauce cressy
gwell de sarrasin

Pomme de terre, « Comme à l'île de Sein » - Huître crue
Peau de lait au caviar osciètre

Tranche de homard bleu – Sauce « homardine »
Boudin noir fermier

Inspiration du moment
« Poisson bleu »

Pêche locale à la nacre
Légumes de saison– Pâte de poisson fumé

*Le retour du marché
Légumes de saison et coquillages, jus de carcasses fermenté
(En supplément 45€)

**Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés par Sten
Marc, Maître fromager affineur – Jeunes pousses en salade
(En supplément 25€)

Fraîcheur citron et sa gelée de mer ou texture de blé noir

Abricot rafraîchi, mousseux verveine, sorbet de pulpe aux épices
Condiment légèrement fumé

Tous nos produits proviennent de la pêche sauvage, nos viandes d'origines Française culture BIO et agriculture raisonnée, certains produits peuvent venir à manquer, veuillez-nous en excuser



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menu Voyage en Mer D'Iroise à 340€ (*hors boissons*)

Chaud-froid de chou-fleur, jus d'encre de seiche

Langoustine du Guilvinec sautée – Carottes, gwell de blé noir

Pomme de terre, « Comme à l'île de Sein »
Peau de lait au caviar osciètre

Fettuccine de chèvre du Menez Hom aux algues
Coquillages minutes, Beurre noisette

Tranche de homard bleu « cuit à la nacre »
Voile de tête de cochon - Boudin noir fermier

La pince au beurre demi-sel – Kig ha farz de
Saucisse fumée de Molène - Lait ribot pour rafraîchir

Inspiration du moment

Pêche locale à la nacre
Légumes de saison, pâte de poisson fumé

Retour de marché
Légumes de saison et coquillages, jus de carcasses fermenté

*Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés par Sten
Marc, Maître fromager affineur – Jeunes pousses en salade
(En supplément 25€)

Tartelette caramel – caviar crème crue

Abricot rafraîchi, mousseux verveine, sorbet de pulpe aux épices
Condiment légèrement fumé

Tous nos produits proviennent de la pêche sauvage, nos viandes d'origines Française culture BIO et agriculture raisonnée, certains produits peuvent venir à manquer, veuillez-nous en excuser.