



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 - sauce d'encre de seiche

Saint Jacques dorée à la bretonne 2025
Mijoté de Tripette de bardes - Lard Blanc

Fettuccine de chèvre frais à la laitue de mer
Coquillages minutes - beurre noisette

Transparence de tête de cochon "roulée"
Maquereau à la nacre - sucs de daube "pomme - gingembre"

Pêche du jour - pâte de peau de poisson séché
Ravioli de céleris boule ouvert - crémeux 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€)

Dentelle blé noir, pomme confite 12 heures
Laitière de Pie Noir - huile d'olive frappée



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



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

Chaud-froid de chou-fleur - sauce d'encre de seiche

Saint-Jacques dorées
Chips d'andouille - châtaigne au naturel - sauce tripette citronnée

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

*Royale de foie gras de canard – crémeux « Homardine »
(En supplément 45€)

Pêche selon l'arrivage - cuit à la nacre - beurre blanc aux coquillages
Ravioli ouvert céleris - câpres.

Rond d'agneau rôties – iz d'encornet lié à l'encre de seiche
Anchois comme un condiment

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

Gros lait de blé noir ou fraîcheur citron et sa gelée de mer

Notre version du Mont-Blanc, "Le Menez Hom" aux agrumes - gelée de citrus



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



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

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

Saint Jacques à crues – Bouillon Basse-cour
Crèmeux de topinambour – Foie Gras

Langoustine du Gilvinec à la juste cuisson
Choux étuvé au caviar osciètre – Huitres crues

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

Tranche de homard bleu – voile de tête de cochon
Boudin noir fermier

Retour de pêche à la nacre – pâte de peau de poisson séché
Cèleri boule de saison travaillé et son beurre blanc de coquillages

*Le retour de chasse, sauce venaison au cacao
Coings rôtis au beurre demi-sel, purée au vinaigre de pomme
(En supplément 45€)

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

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

Fuseau de chocolat Guanaja 70%, mousseux léger à la mangue,
Ananas en impression. Sorbet banane citron.

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 - sauce d'encre de seiche

—
Saint Jacques à crues – Bouillon Basse-cour
Crèmeux de topinambour – Foie Gras

—
Langoustine du Gilvinec à la juste cuisson
Choux étuvé au caviar osciètre – Huitres crues

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

—
Inspiration du moment

—
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

—
Pêche locale cuit à la nacre - pâte de poisson séché
Ravioli de céleri boule ouvert - beurre blanc - huile de poireau

—
Retour de chasse rôti - sauce venaison cacaoté
Coing meunière - anchois comme un condiment

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

—
Fine tartelette croustillante - glace au caramel
Caviar osciètre - crèmeux cru de la ferme de Ty Ganevet.

—
Fuseau de chocolat Guanaja 70%, mousseux léger à la mangue,
Ananas en impression. Sorbet banane citron.

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.