



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 à l'encre de seiche

---

Langoustine poêlée, oreille de cochon  
Sucs de carcasse et crémeux de pomme

---

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

---

Royale de foie gras de canard – crémeux « Homardine »

---

\*Retour de pêche, selon arrivage  
(En supplément : 45€)

---

Rond d'agneau rôti, poulpe de nos côtes confit-laqué  
Mucilage aux algues - printanière et son jus d'agneau

---

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

---

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



OLIVIER BELLIN

*Auberge des Glazicks*



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

Chaud-froid de chou-fleur - sauce à l'encre de seiche

---

Langoustine du Guilvinec - crémeux de boudin noir  
Pied de cochon "Crousti-Fondant"

---

Pomme de terre Allians en chemise « Comme à l'île de Sein »  
Huître crue de l'Ami Cadoret  
Peau de lait au caviar osciètre - jus de pied de cochon acidulé

---

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

---

Pêche selon arrivage - cuit à la nacre  
Asperge blanche de la Torche grillée  
Beurre blanc - croustille de Guémené

---

Agneau rôti des Monts d'Arrée, poulpe de la pointe Finistère confit et laqué.  
Petits pois au beurre de froment du Léon, jus de carcasses.

---

\*\*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  
« La Gourmandise » - crème glacée au miel de Nina Lorin  
Mousseux au riz fermenté et vinaigrette acidulée

---

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

Chaud-froid de chou-fleur de Michel Lazennec, sauce à l'encre de seiche.

---

Langoustine « Coralline » sauce cressy -Gwell à la fleur de blé noir

---

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

---

Ormeaux sauvages de nos côtes, Bouillon végétal-iodé  
Choux étuvés à la graisse salée.

---

Tranche de homard bleu de Kérity et son voile – Sauce « Homardine »  
Boudin noir fermier

---

Pêche locale « à la nacre » – pâte de peau de poisson fermentée  
Asperge grillée aux herbes des falaises.

---

\*Blanc de volaille de la ferme de Kergo contisé.  
Raviole de chèvre frais aux œufs de truite, rafraîchi d'un lait ribot aux oursins  
(En supplément : 45€)

---

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

---

Texture de blé noir  
Ou  
Laminaire chocolat Guanaja 70 % et son sorbet pomelos rose - écume marine

---

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 à l'encre de seiche

Langoustine « Coralline » sauce cressy - Gwell à la fleur de blé noir

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

Ormeaux sauvages de nos côtes - bouillon végétal-iodé  
Choux étuvés à la graisse salée

Soupe de poisson blanc et son crousti-fondant de pied de cochon

Tranche de homard bleu « cuite à la nacre »  
Voile de tête de cochon - boudin noir fermier – tartelette de tofu de homard

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

Pêche locale cuite à la nacre - pâte de poisson séché  
Asperge verte grillée - beurre blanc et coquillages

Canon d'agneau rôti – poulpe confit-laqué  
Printanière et son jus d'agneau

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

Fraîcheur de citron et sa gelée de mer

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