

La gastronomie / the gastronomy / die gastronomie

La gastronomie bretonne associe les produits de l'Armor (bretagne maritime) et de l'Argoat (bretagne intérieure). Nous trouverons d'un côté les fruits de mer, et de l'autre, les produits de la terre : beurre, charcuterie, blé noir. Les deux peuvent s'accompagner de cidre ou de lait ribot.

A Tredraez (Trédreuz)

Vous trouverez un excellent cidre à cette adresse. Traditionnellement, il se déguste dans des bols que nous avons mis à votre disposition, mettant en valeur son pétillant et sa rondeur. Vous pourrez également y trouver du "lambig", alcool de cidre et une spécialité bretonne : le chouchen (alcool de cidre et de miel)



A Plouilio (Ploumilliau)

Vous trouverez ici des produits frais pêchés pour la plupart dans la baie : de délicieux plateaux de fruits de mer, des poissons frais et une grande variété de plats préparés pour l'apéritif ou le repas : rillettes, conserves maison etc....



La charcuterie bretonne exprime ici toute sa noblesse : andouille fumée, poitrine de porc, jambon à l'os, patés... et surtout la spécialité de la région : le josken : joue de porc grillée au gout si délicat.



Nous vous conseillons de déguster fruits de mer et charcuterie accompagnés du merveilleux pain plié, caractéristique de notre région. Sa mie moëlleuse et généreuse se marie parfaitement avec ces plats. N'hésitez pas à goûter également la très bonne pâtisserie entre autres, la crème brûlée.

