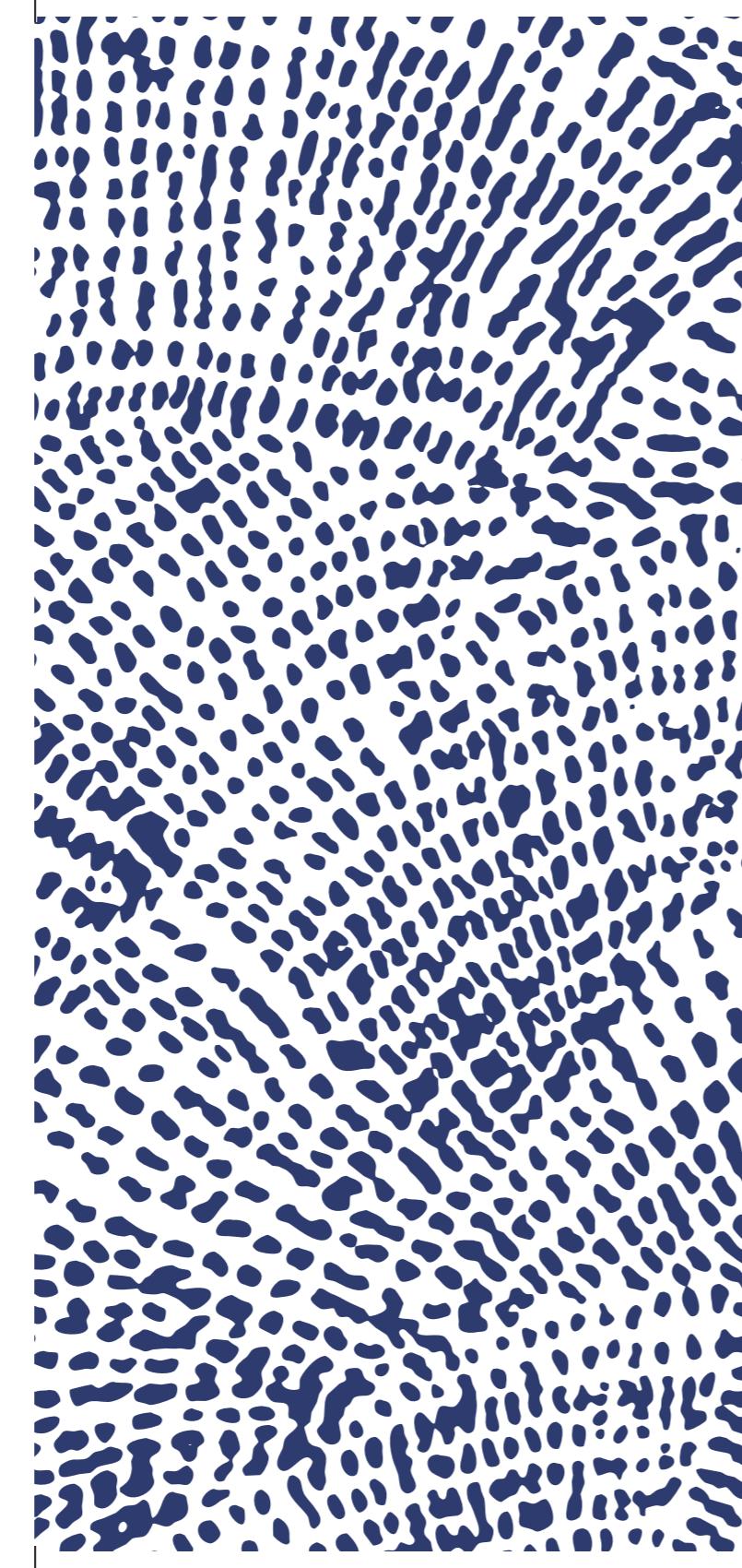


LES MOUETTES

Ma mère servait
beaucoup d'araignées,
avec une sauce maison,
la sauce
des Mouettes.

Gérard Le Faouder,
PROPRIÉTAIRE ASSOCIÉ

lesmouettes.com



LES
DINERS

La mortieng

ACTE 2

LES MOUETTES
une histoire de famille

En 1930,
Marie-Louise Le Pluart, cuisinière
talentueuse, tombe amoureuse d'un terrain
à Lorient-Plage. Avec son mari François Rio,
elle y fonde un restaurant,
inauguré en 1933.

Rapidement, Les Mouettes devient une
adresse prisée, reconnue pour sa cuisine
de la mer simple et généreuse : araignées de
mer à la fameuse sauce maison, palourdes,
coquilles Saint-Jacques ou homard
au kari «goss». Guidé par la fraîcheur
des produits et l'authenticité des saveurs,
le restaurant traverse les décennies
sans jamais trahir son esprit d'origine.
De Marie-Louise à sa fille Huguette, puis
à ses petits-enfants Gérard et Huguette,
trois générations ont façonné cette maison,
intimement liée à l'histoire
du tourisme balnéaire à Lorient.

Au lendemain de la Première Guerre
mondiale, un vaste projet balnéaire voit
le jour sur la plage de Kerguélen :
la création du lotissement de Lorient-Plage.
Le village devient une commune
à part entière en 1925
sous le nom de Larmor-Plage.

Aujourd'hui,
l'établissement des Mouettes demeure
le dernier témoin de cette époque
fondatrice.

Jeudi 25 Septembre



NM
Originel, Brut,
Caillier

2024
Blanc de sardines,
Pinot Bar

Chris Laurent et Fanny Caignard

2023
Pouilly-fuissé AOP,
Les Vignes du hameau,

Domaine Chevau

2022
Châteauneuf du Pape AOP,
Le Mas,

Domaine Panisse

2023
Jurançon AOP,
Les grains des copains,

Jun-Marc Grassaut

MENU 125 € / ACCORD METS & VIN 40 €

Prélude

Sardine fumée au varech
Crevette bouquet dans le jardin
Betterave en vapeur iodée

Dîner

Thon en gelée fine d'algues kombu,
chou rouge et sarrasin

Concombre au pralin de laitue de mer ,
langue d'oursin au naturel

Tourteau de casier au mousseux de corail,
criste marine et jus de daikon tourbé

Turbot nacré aux algues,
salade maraîchère à la berce,
champignon et géranium

Homard juste tiédi,
agastache et pickles de concombre,
jus de tête de homard

Chèvre de la « Chèvrerie d'Eden »
kombu royal breton cristallisé

Fruits des bois dans leur nage,
granité des dunes
et fleur de verveine

Coing à la laitue de mer,
glace libanaise l'argousier et tagète

Épilogue

Bonbon gin et sureau
Chocolat craquant iodé
Gavotte au caramel beurre salé et levure