



L'Asphodèle est un projet unique de réhabilitation de l'espace naturel de la lande du Couréant qui accueille désormais un restaurant ainsi qu'un espace de maraîchage, les Jardins de l'Asphodèle, dans une approche vertueuse et symbiotique.

Alimentée directement en légumes cultivés dans les Jardins situés derrière le restaurant, notre table vous propose une carte de saison, locale, durable où nous avons fait le choix d'une cuisine spontanée et vivante.

Nous vous invitons à découvrir l'incroyable travail de femmes et d'hommes implantés dans la région défendant une agriculture paysanne, biologique qui nourrit le corps et l'esprit.

Les producteurs du moment

Légumes : Les Jardins de l'Asphodèle, Le paradis des légumes

Fruits : Les Jardins de Cilou, Ferme de Trugarez An Douar

Champignons : Agari Breizh

Crèmerie & oeufs : Ferme du Buis Sonnant, Vincent Conanec, Laiterie de Kerguillet

Fromages : La Bête Listoïr, Auprès de mes chèvres, Ferme du Buis Sonnant

Viandes: La ferme du moulin, La poule mouillée, La petite ferme de Lindresse

Poissons : Les criées d'Audierne et de Lorient

Épicerie : La Bleud, La paludière du Golfe, Les vergers de Kermabo, Clairières d'Uther, la ferme des 3 soleils

Pain : Au plaisir des Papilles

Pour l'apéritif

Breizh toast de l'Asphodèle

Tomme de brebis Lacaune, cidre

12

Terrine de campagne de porc Blanc de l'Ouest

Moutarde des Clairières d'Uther, pickles de légumes

10

Légumes des jardins de L'Asphodèle

Fromage blanc aux herbes

9

Taxes et services compris | Prix en euros TTC | Chèques non acceptés

Origines des viandes : France | Présence d'allergènes : rapprochez-vous de notre équipe pour plus d'informations.

À la carte

Les Entrées

| | |
|--|----|
| Maquereaux de la baie d'Audierne Tomates anciennes, criste marine, agastache | 12 |
| Poissons de pêche locale Persil, sureau | 10 |
| Galette pontyviennne Légumes des jardins de l'Asphodèle, jaune d'oeuf fumé, pesto de fanes | 10 |

Les Plats

| | |
|---|----|
| Lieu jaune de la baie d'Audierne Haricots vert, petits pois, nepita, oseille, salicoque | 24 |
| Gnocchi de sarrasin Portobello, aubergine, pourpier, ail des ours | 20 |
| Côtelettes d'agneau Solognot Carottes fanes, graines de tournesol, foin | 27 |

Fromages

| | |
|--------------------------------------|---|
| Assiette de fromages fermier bretons | 9 |
|--------------------------------------|---|

Les Desserts

| | |
|--|----|
| Fontainebleau gavottes, noisette, cidre | 10 |
| Prunes de Landaul Miel des jardins de l'Asphodèle, Aspérule, crème crue, sablé breton. | 10 |
| Fruits rouges de Cléguérec sorbet fromage blanc aux herbes, biscuit de Savoie | 10 |

À partager

| | |
|---|----------|
| Selle d'agneau Solognot (pour 2 ou 4) | 60 / 120 |
| Echine de porc Blanc de l'Ouest (pour 2) | 60 |
| Daurade grise de la baie d'Audierne (pour 2) | 60 |

Servie avec les garnitures de saison



Apéritif

| | |
|---|-----|
| Pastis Ar Nevez (2cl) Awen Nature | 5 |
| Anis distillé(2cl) Distillerie Chant du Cygne | 6 |
| Vermouth (6cl) Distillerie Cérés | 9 |
| Cidre 33cl Cidrerie de l'Apothicaire | 6,5 |
| Kir cassis ou framboise (12cl) La ferme Fruirouge | 5 |



Bières

| | | |
|-------------------------------------|------|------|
| <i>À la pression</i> | 25cl | 50cl |
| Blonde Bière de Groix | 4 | 7,5 |
| Blanche Le grain du Ponant | 4,5 | 8 |
| <i>À la bouteille</i> | | 33cl |
| Blanche clémentine Bière de Groix | | 7 |
| Ambrée Bière de Groix | | 7 |
| IPA Le grain du Ponant | | 7 |
| Triple Le grain du Ponant | | 7,5 |



Vins au verre

Bulles (12cl)

| | | | |
|---------------------------------------|------------------|------|----|
| Champagne Premier Cru | Domaine Ponson | NM | 13 |
| Bulles de schistes (Crémant de Loire) | Terra Vita Vinum | 2022 | 9 |

Vins blancs (12cl)

| | | | |
|---|------------------------|------|----|
| IGP Val de Loire, Prélud - Le blanc | Domaine Payen | 2024 | 6 |
| Touraine, La pente de Chavigny | Mikael Bouges | 2023 | 6 |
| IGP Languedoc, Sous les canisses | Mas de la Seranne | 2024 | 7 |
| Alsace, Au Fil de L'III | Vignoble du rêveur | 2023 | 8 |
| VDF vinifié en Bretagne, Blanc de sardine | Pinot Bar | 2024 | 10 |
| Coteaux du Layon, Clos de la Bergerie (10 cl) | Domaine de la Bergerie | 2022 | 10 |

Vin rosé (12cl)

| | | | |
|------------------------------------|---------------|------|---|
| IGP Val de Loire, Prélud - Le rosé | Domaine Payen | 2024 | 6 |
|------------------------------------|---------------|------|---|

Vins rouges (12cl)

| | | | |
|--------------------------------------|--------------------------|------|---|
| IGP Val de Loire, Prélud - Le rouge | Domaine Payen | 2024 | 6 |
| Ventoux, Dentelles | Domaine de la Martinelle | 2023 | 7 |
| Coteaux du Lyonnais, Traboules | Maison Clusel Roch | 2023 | 7 |
| IGP Côtes Catalanes, Synthèse | Domaine Riberach | 2017 | 8 |
| VDF vinifié en Bretagne, Gamay Royal | Pinot Bar | 2023 | 9 |



Boissons chaudes

| | |
|--|---|
| Expresso L'arbre à café | 2 |
| Double expresso L'arbre à café | 4 |
| Allongé L'arbre à café | 2 |
| Thé Le parti du thé | 5 |
| Thé vert à la menthe bio · Thé noir Mélange anglais | |
| Infusions Jardins de la Saudraye | 5 |
| Verveine · Menthe poivrée · La toute douce · Kousk Mat · Une tasse en terrasse | |



Soft

| | |
|--|-----|
| Jus de pommes Des bouteilles à l'amer - Clohars-Carnoët | 4 |
| Jus de raisin pétillant Domaine de la Bergerie - Champ-sur-Layon | 5 |
| Soda Okipic | 6 |
| Sarrasin, miel, yuzu · Citron, concombre, menthe | |
| Kombucha Archipel | 6 |
| Feuille de framboisier | |
| Cola Even Reizh | 4,5 |
| Limonade Even Reizh | 4,5 |
| Supplément sirop : 0,5€ | |
| Sirop à l'eau La ferme des collines | 2 |
| Sureau · menthe · verveine · coquelicot · rose | |
| Eau Gazeuse (eau filtrée) | 3 |



Le projet

Derrière le projet de l'Asphodèle, Grégoire Desnoulez, maraîcher et Florent Piard, restaurateur et fondateur des Résistants ont souhaité créer un terrain d'expérimentation maraîcher unique, du champ à l'assiette. C'est après plus de deux ans de recherche que l'appel à projet de la mairie de Ploemeur initié en 2022 donne vie au projet de l'Asphodèle : un espace de maraîchage en zone littorale et un bâtiment permettant d'accueillir un restaurant, complétés par un des projets les plus ambitieux de réhabilitation d'espace naturel en France.



La lande

Laissée à l'abandon depuis de nombreuses années, la lande du Couréant a peu à peu perdu sa biodiversité, en proie à de nombreuses espèces invasives. Cette dernière fait désormais l'objet d'une Obligation Réelle Environnementale (ORE) signée entre l'Asphodèle et la mairie de Ploemeur. Ce cadre unique engage l'Asphodèle dans la restauration d'un écosystème fragile avec l'aide de l'association Bretagne Vivante et le programme Nature 2050 : désimperméabilisation des sols, haies bocagères, mare, ruches...



Les Jardins

Sur 5 000 m² entourés de haies naturelles et d'arbres fruitiers, les Jardins de l'Asphodèle offrent un maraîchage résolument vivant, artisanal et engagé, influencé par la mer toute proche, offrant aux cultures un terrain d'épanouissement unique. Plus d'une centaine de légumes et d'herbes aromatiques seront produits ici à l'année pour le restaurant, dans un lien direct entre terroir, cuisine et saisonnalité. À termes, ce sera près d'un hectare qui sera cultivé sur un sol limoneux et sableux riche en matière organique.



Une charte d'approvisionnement reflet de nos engagements

- Agriculture biologique comme minimum
- Légumes issus de semences paysannes
- Viandes animales issues de races locales et rustiques
- Système herbe et prairies naturelles
- Pêche sauvage et côtière
- Vins et boissons naturelles



En savoir plus

Pour plus d'informations sur le projet et notre démarche, nous vous invitons à scanner ce QR code.

Suivez notre actualité :

Instagram
@lasphodele_ploemeur

Facebook
L'Asphodèle Ploemeur