



L'Asphodèle est un projet unique de réhabilitation de l'espace naturel de la lande du Courégant 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, Optim'ism

Fruits : Les Jardins de Cilou

Champignons : Agari Breizh

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

Fromages : La Bêle Listoir, Auprès de mes chèvres, Ferme du Buis Sonnant

Viandes : La poule mouillée, La ferme de Mamm Douar

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, Shira, la ferme du Resto

Pain : Au plaisir des Papilles

Pour l'apéritif

Breizh toast de l'Asphodèle

Tomme de brebis Lacaune, cidre

12

Betterave Noire d'Egypte

crème fumée de Plouguernevel, capucine

9

Légumes des jardins de L'Asphodèle

Gwell aux herbes

9

À la carte

Entrées

Chinchard de la baie d'Audierne Tomates anciennes, criste marine, agastache	12
Thon Germon de la baie d'Audierne marinade persil et sureau, crème crue de Plouguernevel	13
Galette pontyviennne Légumes des jardins de l'Asphodèle, jaune d'oeuf fumé, pesto de fanes	10

Plats

Pêche de la baie d'Audierne en Cotriade pommes de terre du jardin et courgettes Ronde de Nice	24
Gnocchi de sarrasin Portobello, aubergine, pourpier, ail des ours	20
Blanc de volaille Cou-nu pommes de terre boulangère glacées, oignon long de Florence, moutarde	27

Fromages

Fromages fermiers bretons	9
---------------------------	---

Desserts

Fontainebleau gavottes, noisette, cidre	10
Confiture de lait de la Ferme du Buis sonnant streusel à la noisette, glace au bois de pommier, pain melba	10
Fruits rouges de Cléguérec sorbet fromage blanc aux herbes, biscuit de Savoie	10

À partager

Pièce de Veau de Bretonne Pie noire (pour 2)	58
Cuisse de volaille Cou-nu confite (pour 2)	44
Poisson à partager (selon arrivage)	Nous consulter

Servie avec les garnitures de saison



Apéritifs

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



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
VDF Bulles de Soif	Terra Vita Vinum	2022	7,5

Vins blancs (12cl)

IGP Val de Loire, Prélud - Le blanc	Domaine Payen	2024	5,5
Touraine, La pente de Chavigny	Mikael Bouges	2023	6
Alsace, Au Fil de L'III	Vignoble du rêveur	2023	8
IGP Côtes Catalanes, Synthèse	Domaine Riberach	2022	8,5
Mâcon-Loché, Cuvée du Clocher	Céline&Laurant Tripoz	2022	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	5,5
------------------------------------	---------------	------	-----

Vins rouges (12cl)

VDF Large Soif	Terra Vita Vinum	2022	6,5
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
Beaujolais, La Galoche	Domaine Saint-Cyr	2023	8,5



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
violette • menthe • verveine • coquelicot • rose	
Tonic gentiane & sarriette citronnée Accent	5
Ginger beer Accent	5
Eau Gazeuse (eau filtrée)	3



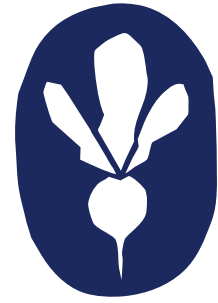
Le projet

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.



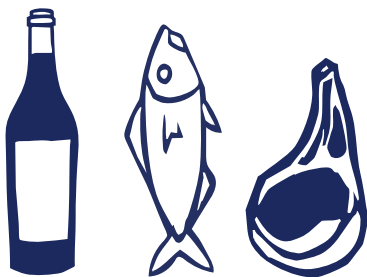
La lande

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