

La terrasse de l'Asphodèle

Service de 18h à 21h30
En extérieur uniquement et sans réservation



Boissons fraîches

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



Bières

À la pression	25cl	50cl
Blonde Bière de Groix	4	7,5
Blanche Le grain du Ponant	4,5	8
À la bouteille		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



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



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'Ill	Vignoble du rêveur	2023	8
IGP Côtes Catalanes, Synthèse	Domaine Riberach	2022	8,5
Mâcon-Loché, Cuvée du Clocher	Céline&Laurant Tripot	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



Les assiettes de la terrasse

Service de 19h à 21h30 uniquement

Breizh toast de l'Asphodèle 12
Tomme de Bretonne Pie Noir, mélasse de cidre

Assiette de fromages fermiers bretons 15
Chutney du moment, mesclun

Coques sauvages de la Ria d'Étel 12
Au persil et vin blanc

Les bocaux de l'Asphodèle :

Légumes des jardins de L'Asphodèle 9
Gwell aux herbes

Rillettes de poissons 10
Herbes aromatiques du jardin

Terrine de veau de Bretonne Pie Noir 11
Pickles et moutarde des Clairières d'Uther



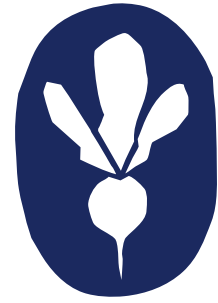
Le projet

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.



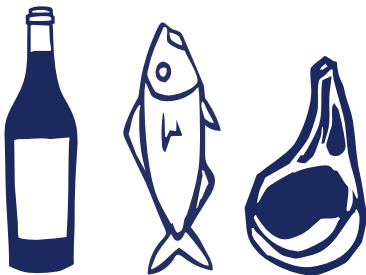
La lande

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