



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, Ferme de Bodinel

Fruits : Les Jardins de Cilou, La ferme des Ecureuils

Champignons : Agari Breizh

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

Fromages : Ferme du Buis Sonnant

Viandes: Les champs vivants

Poissons : Criées d'Audierne et du Guilvinec

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

Algues: Algolesko

Pour l'apéritif

Breizh toast de l'Asphodèle

Fromages fermiers bretons

12

Terrine de boeuf Armoricain

9

Choux rôtis de l'Asphodèle

Mayonnaise, céleri branche, gel shiso et betterave

9

À la carte

Entrées

Navets Petrowski confits au cidre de Kermabo	11
Crème de pain au levain, céleri branche et crème aigre	
Galantine de bœuf Armoricain	13
Pommes Reine des Reinettes au barbecue, moutarde de Larré, herbes du potager	
Poireau bleu de Solaise et vinaigrette aigre douce	10
Moutarde fumée de la Clairière d'Uther, mimosa d'œufs	

Plats

Pêche de la baie de Saint Guénolé	25
Choux du pays de Lorient à la bisque d'araignée de mer, sauce du verger	
Céleri-Rave Monarch en papillote	20
Farz de sarrasin, caramel de céleri, blettes tombées au beurre salé, livèche	
Braisé de bœuf Armoricain	26
Julienne de carottes, purée de pommes de terre ratte à la crème fumée du Buis Sonnant	

Fromages

Fromages fermiers bretons	9
Avant votre dessert, l'Asphodèle vous propose un “Trou Normand... à la bretonne”	9

Eau de vie de cidre blanche de Clohars-Carnoët et sorbet à la pomme

Desserts

Crémeux aux marrons de Nivillac	10
Sablé breton, foins, chouchois caramélisés aux marrons, armagnac	
Parfait glacé aux amandes de la ferme des 3 soleils	10
praliné au café, gavottes	
Poire conférence de Cléguérec	10
Crémeux de pain grillé au beurre noisette, condiment Apicius	

À partager *Servie avec les garnitures de saison*

Bavette de bœuf Armoricain (pour 2)	60
--	-----------



Apéritifs

Pastis Ar Nevez (2cl) Awen Nature	5
Gin mist (4cl) Awen nature	7
Gin Origin (4cl) Distillerie Chant du Cygne	10
Gin Origin fumé (4cl) Distillerie Chant du Cygne	17
Gentiane (6cl) Distillerie Cérès	7,5
Cidre (33cl) Cidrerie de l'Apothicaire	6,5
Kir cassis ou framboise (12cl) La ferme Fruirouge	6,5



Bières

À la pression	25cl	50cl
Blonde Bière de Groix	4	7,5
À la bouteille	33cl	
Blanche clémentine Bière de Groix	7	
Ambrée Bière de Groix	7	
Triple Le grain du Ponant	7,5	

Sulfites éventuellement présents dans les vins proposés.



Vins au verre

Bulles (12cl)

Champagne Premier Cru	Domaine Ponson	NM	13
Crémant de Loire , Brut	Domaine Payen	NM	7

Cidre (12cl)

Laïta, Cidre (brut)	Des bouteilles à l'Amer	NM	4,5
---------------------	-------------------------	----	-----

Vins blancs (12cl)

Vin de France, Pleine Lune	Domaine Labastidum	2023	5
Anjou, Prélud	Domaine Payen	2024	6
Crozes-Hermitage, Cuvée L	Domaine Combier	2024	8,5
Arbois, Chardonnay	Domaine Fumey Chatelain	2023	9
Muscadet Sèvre et Maine Gorges, Gabbro	Vincent Caillé	2020	10
Coteaux du Layon, Clos de la Bergerie (10 cl)	Domaine de la Bergerie	2022	10

Vin rosé (12cl)

Beaujolais, La Galoche	Domaine Saint Cyr	2024	7,5
------------------------	-------------------	------	-----

Vins rouges (12cl)

Fronton, Jardin des Cerises	Domaine Labastidum	2021	5
Vin de France, Large soif	Terra vita vinum	2022	6
Vin de France, Vin de Pétanque	Mas de Libian	2024	6,5
Médoc	Château Peylaby	2020	8,5
Sancerre , Chavignol	Domaine Matthieu Delaporte	2023	10



Boissons chaudes

Expresso L'arbre à café	2
Décaféiné 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 (20cl)	4
Jus de raisin pétillant Domaine de la Bergerie - Champ-sur-Layon (20cl)	5
Soda Okipic (33cl)	6
Sarrasin, miel, yuzu • Citron, concombre, menthe	
Kombucha Archipel (33cl)	6
Feuille de Framboisier	
Cola Even Reizh (33cl)	4,5
Limonade Even Reizh(33cl)	4,5
Supplment sirop : 0,5€	
Sirop à l'eau La ferme des collines (3cl)	2
violette • menthe • verveine • coquelicot • rose	
Tonic gentiane & sarriette citronnée Accent (33cl)	5
Ginger beer Accent (33cl)	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 Courégant 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