



Olivier Bellin
cuisine & créativité

L'Auberge des Glazicks
Le restaurant

La Maison des Glazicks
L'hôtel

Freitag der 9. September 2016

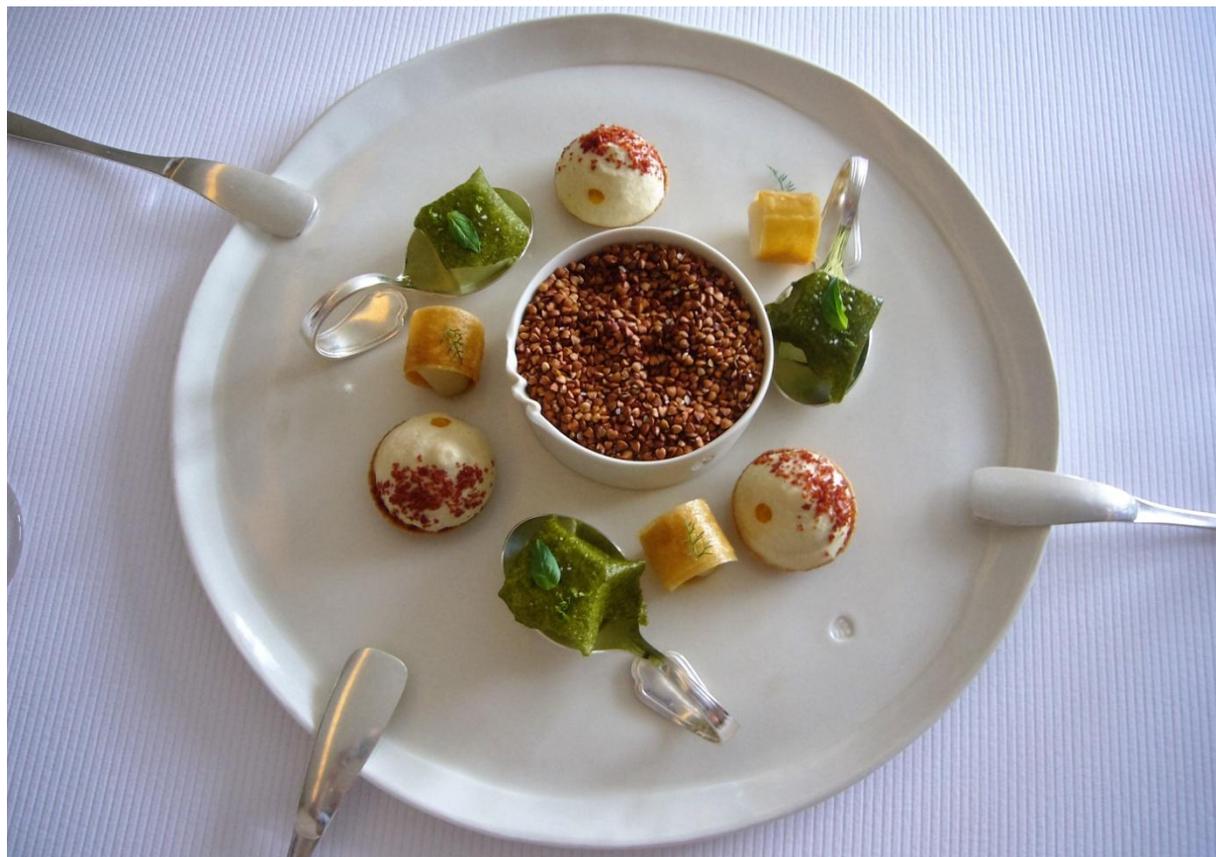
*L' Auberge de Gladzicks
7 rue de la Plage
29550 Plomodiern / France
Telefon +33 (0)2 98 81 52 32*

Für ein kulinarisches Highlight in der Bretagne haben wir zum Mittagessen einen Tisch in der „L' Auberge de Gladzicks“ (<http://aubergedesglazick.com/site/de>) reserviert. Dieser Ausflug wird uns noch lange in Erinnerung bleiben, der Empfang ist herzlich und beginnt bereits mit Fotos im Garten der Auberge.



Restauranttagebuch 09.2016: L' Auberge de Gladzicks
Gäste: Bienlein, Wiebke und Martin

Allein die amuse bouche sind eine Reise wert:



Es folgt ein gebackenes Ei auf Kartoffelstroh mit getrüffeltem Bacon und Pfifferlingen:



Restauranttagebuch 09.2016: L'Auberge de Gladzicks
Gäste: Bienlein, Wiebke und Martin

Der Kabeljau mit weißen Bohnen, Artischocken und Erbsensprossen:



Restauranttagebuch 09.2016: L'Auberge de Gladzicks
Gäste: Bienlein, Wiebke und Martin

Der Abschluss, feinste Petit Fours:



Wir trinken 2014 Sancerre La Cote von Henri Bourgeois (<http://www.henribourgeois.com/>) und 2011 Ro Ree St. Joseph von J.L. Chave (<http://www.domainejlchave.fr/>). Tee und Digestiv müssen wir dann schon im Salon nehmen, alle anderen Gäste sind längst weg. Nach über drei Stunden verlassen wir sehr glücklich die „L' Auberge de Gladzicks“.