

LA PENSION DU MOULIN

HÔTEL & RESTAURANT



FRUITS DE MER

HUÎTRES CREUSES N°3 / X6 14 — / X9 20 — / X12 25

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES 180G, MAYONNAISE MAISON / 11

ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIMARRON, SARRASIN EN CHANTILLY / 9

POIREAUX FAÇON MAKI, SAUCE GRIBICHE / 11

GRAVLAX DE TRUITE BRETONNE, CRÈME RAIFORT ET TOAST / 13

FOIE GRAS AU POMMEAUX DE RIEC-SUR-BELON, BRIOCHE ET CHUTNEY DE POMMES / 18

RAVIOLES DE HOMARD, BEURRE BLANC ET CIBOULETTE / 26

PLATS

LINGUINES AUX LÉGUMES, PESTO ROSSO / 18

POÊLÉE DE SAINT-JACQUES, PURÉE BERCY ET BEURRE BLANC / 22

LIEU JAUNE, LÉGUMES DE SAISON ET BEURRE BLANC / 24

POITRINE DE COCHON CONFITE CARAMÉLISÉE AU SOJA,
CHOUX POINTUS AUX AGRUMES / 24

COTRIADE DE LA PENSION / 25

FILET DE BŒUF ROSSINI, PURÉE DE POMMES DE TERRE / 36

POULET RÔTI

servi uniquement le samedi et le dimanche midi

POULET RÔTI ET SES ACCOMPAGNEMENTS

À PARTAGER, POUR 2 PERSONNES / 60

BURGER & SALADES

BURGER DE LA PENSION,
FRITES FRAÎCHES / 19

SALADE CAESAR / 18

Poulet croustillant, feuilles de chêne, tomates,
croûtons, parmesan, sauce caesar

SALADE SEGUIN / 16

Jambon Serrano, chèvre bûche, feuilles de chêne,
pommes, noix, miel



DESSERTS

LES TROUS NORMANDS

BRIOCHE PERDUE,
CARAMEL AU BEURRE SALÉ / 9

SALADE DE FRUITS DU MOMENT / 11

KOUIGN AMANN,
BOULE DE GLACE VANILLE / 12

CHOUX PROFITEROLES XXL / 13

ASSIETTE DE FROMAGES,
CHUTNEY DE FIGUES / 12

TROU BRETON / 9

Sorbet pomme, Blanche de pomme Goalabré,
Granny smith

TROU PARIGOT / 9

Sorbet agrumes, Champagne, orange confite

TROU SARAH BERNHARDT / 9

Sorbet fraise, Chartreuse verte, ananas Victoria

TROU SUZETTE / 9

Sorbet agrumes, Safran, Cointreau



GLACES & SORBETS

SANS COLORANT

1 BOULE / 4 — 2 BOULES / 7 — 3 BOULES / 8.5

SANS CONSERVATEUR

MENU DE L'AVEN / 39

POIREAUX FAÇON MAKI, SAUCE GRIBICHE

ou

GRAVLAX DE TRUITE BRETONNE, CRÈME RAIFORT ET TOAST

-

LIEU JAUNE, LÉGUMES DE SAISON ET BEURRE BLANC

ou

POITRINE DE COCHON CONFITE CARAMÉLISÉE AU SOJA,
CHOUX POINTUS AUX AGRUMES

-

SALADE DE FRUITS DU MOMENT

ou

KOUIGN AMANN, BOULE DE GLACE VANILLE

MENU ENFANT

POULET ou POISSON CROUSTILLANT
FRITES FRAÎCHES ou PURÉE DE POMMES DE TERRE / 13
BOULE DE GLACE Jusqu'à 10 ans
SIROP À L'EAU

L'HISTOIRE DE LA PENSION

Née Morvant, Marie-Jeanne Le Glouannec naît en 1839. Son père et sa mère décident d'ouvrir une petite auberge. La jeune femme prend ensuite les rênes de l'auberge. Réputée pour sa cuisine et son bon coeur, la mère Gloanec fut une figure de Pont-Aven, lorsque cette petite ville du sud Finistère devint la cité des peintres à la fin du XIX^{ème} siècle. Une prospérité largement due à l'ouverture de la ligne Paris-Quimper en 1863 : des voyageurs fortunés et des artistes commencent alors à affluer à Pont-Aven.

À partir de 1886, se pressent à la pension Gloanec Paul Gauguin, Émile Bernard, Ferdinand du Puigaudeau, Paul Sérusier, ou Gustave Loiseau. Le succès est tel que Marie-Jeanne Le Glouannec ouvre en 1892 un hôtel sur la grande place, nommé l'hôtel Le Glouannec, où est déjà installé l'hôtel Julia.

Paul Gauguin séjourne à la pension pour la première fois en 1886, lors de son premier séjour en Bretagne. Quand le célèbre peintre rentre d'Océanie en 1894, il s'installe avec sa nouvelle maîtresse, Anna la Javanaise et leur singe Taoa, dans le nouvel hôtel de la mère Gloanec. Elle lui attribue une chambre d'angle avec deux fenêtres, au premier étage.

Le 25 mai, sur le port de Concarneau, une bagarre éclate. Gauguin raconte : « À propos d'Annah, à Concarneau, on nous a jeté des pierres. J'ai assommé de deux coups de poing un pilote qui m'avait attaqué, alors il a cherché l'équipage de son bateau et quinze hommes sont tombés sur moi. J'ai repris le combat lorsque mon pied a buté dans un trou et, en tombant, je me suis cassé la jambe ». De ce fait, Gauguin resta immobilisé à l'hôtel pendant plusieurs mois. Cloué au lit par sa fracture.

En 1898, après trente-huit années de travail, Marie-Jeanne se retira, laissant l'affaire à son fils Armand.

En 1930, à la mort d'Armand, la famille Le Glouannec abandonna l'hôtellerie. La maison changea de main et d'appellation. L'époque commençait de « l'Hôtel des Ajoncs d'Or ».

En 2024, l'établissement rouvre ses portes après plusieurs mois de travaux sous le nom de la Pension du Moulin.

