

Le Bistrot de la Mer

- [Hébergement et restauration](#)
- [Restaurant](#)





Coup de coeur

Savourez poissons sauvages, huîtres et moules locales dans un bistrot convivial dans cette ancienne maison de pêche, avec une cuisine de saison et des vins bio. Des événements culturels sont organisés tout au long de la saison.

À deux pas du port de Pénérf, Le Bistrot de la Mer d'Aurélie Jehanno vous accueille dans un cadre chaleureux et familial, où cuisine marine et produits du terroir se rencontrent. Inspiré par la richesse du Golfe du Morbihan, le chef élabore des plats de saison, mettant à l'honneur des poissons sauvages et produits frais issus de partenariats avec des producteurs locaux.

Sur la terrasse ombragée, dégustez des huîtres de Pénérf, moules de Bouchot de Pénestin et une sélection de vins bio, tout en profitant d'une ambiance conviviale et ressourçante. Chaque assiette raconte une histoire, sublimée par des touches florales du jardin.

Lieu vivant et chaleureux, le bistrot accueille aussi concerts et événements culturels tout au long de la saison. Distingué par Gault & Millau et "Restaurant du Terroir en Bretagne", il séduit autant les visiteurs de passage que les habitués.

Caractéristiques

Avril à Novembre

Nous parlons
Allemand
Anglais
Français



Nous suivre

[Le Bistrot de la Mer](#)

Contact

Aurélie JEHANNO
[02 97 41 00 97](tel:0297410097)
bistrotdelamer@bbox.fr

Adresse

Le Bistrot de la mer
17, rue du Port
56750
Damgan
[02 97 41 00 97](tel:0297410097)
bistrotdelamer@bbox.fr
Parc

Situé sur la façade atlantique armoricaine, le golfe du Morbihan («Mor-bihan» = « petite mer en breton ») correspond à une dépression littorale, reliée à l'océan par un étroit goulet et constellée de nombreuses îles.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer