HÔTEL & RESTAURANT

LA PENSION DU MOULIN

PONT-AVEN

L'HISTOIRE DE LA PENSION...

L'auberge que l'on connaît aujourd'hui sous le nom de La Pension du Moulin naît dans la famille Le Glouannec en 1839.

Elle devint rapidement réputée pour sa bonne cuisine et la figure de Pont-Aven lorsque cette ville devint la cité des peintres à la fin du XIX^{e} siècle.

L'ouverture de la ligne Paris-Quimper attire à Pont-Aven des voyageurs fortunés et artistes.

À partir de 1886, se pressent à la pension Gloanec Paul Gauguin, Émile Bernard, Ferdinand du Puigaudeau, Paul Sérusier, ou encore Gustave Loiseau.

L'hôtel Le Glouannec ouvre ses portes en 1892 sur la grande place à côté de l'Hôtel Julia.

Paul Gauguin séjourne à la pension pour la première fois en 1886, lors de son premier séjour en Bretagne.

Il s'installe en 1894, avec sa nouvelle maîtresse, Anna la Javanaise et leur singe Taoa, dans le nouvel hôtel de la mère Gloanec.

En 1898, Marie-Jeanne se retira après trente-huit années de travail et laissa 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.

MENU DE LA PENSION

27 €

L'ŒUF FERMIER
Fricassée de champignons des bois, jus corsé
[9€]
ou

LES HUÎTRES
6 pièces et leurs condiments
[12€]
–

LA PÊCHE DU JOUR
Légumes verts et sauce beurre blanc
[21€]
ou

LA LONGE DE COCHON
Pommes Darphin et sauce charcutière
[19€]
–

LES PROFITEROLES
Sauce chocolat et glace vanille
[9€]

Prix nets en euros, toutes taxes comprises et service inclus
La liste des allergènes est disponible sur simple demande

MENU DE L'AVEN

34 € * +7€

LE FOIE GRAS
Ballotine de foie gras de canard, toast et condiment soubise
[17€]
–

LE CANARD
Magret rôti, garniture "Cocotte grand-mère"
[25€]
–

LA CRÈME BRÛLÉE
À la vanille de Madagascar
[7€]

MENU DU MOULIN « R »

45 € * +17€

LA SAINT-JACQUES
Carpaccio de Saint-Jacques du littoral, vinaigrette au citron caviar, algues et poire
[19€]
–

LE TURBOT
Turbot de ligne, minestrone de légumes, sauce vierge
[33€]
–

LA TARTE AUX POMMES
Pâte fine et crème montée
[10€]

* supplément demi-pension
Prix nets en euros, toutes taxes comprises et service inclus