



Carte
RESTAURANT

HORAIRES DE SERVICE

*De 12h à 13h30**

*De 19h à 21h30**

**dernière commande*





À LA CARTE

ENTRÉES

Coquillages de nos côtes juste ouverts	26€
<i>Bavaroise à la marinière, huîtres, algues wakamé, gelée de ponzu et spiruline</i>	
Tarte friande à l'araignée d'Audierne	29€
<i>Sablé au sarrasin, écume d'eau de tomate, sabayon citronné, fumé et curry</i>	
Foie gras de canard rôti à la vanille Bourbon	30€
<i>Artichaut du Finistère confit, oignons de Roscoff aux épices douces, yuzu et pignon de pin</i>	

POISSONS & VIANDES

Lieu jaune de petit bateau cuit juste nacré	34€
<i>Patates douces texturées, pesto de coriandre, émulsion aux saveurs de mon dernier voyage</i>	
Saint-Pierre d'Erquy rôti au beurre demi-sel	38€
<i>Petit pois, fines feuilles de mangue condimentée, asperges vertes et émulsion de cosses</i>	
Faux-filet de boeuf Normand mûré 50 jours	42€
<i>Pommes de terre nouvelles croustillantes, confit de nori, jus au Ravensare</i>	



LES FROMAGES

Plateau de fromages affinés 16€

LES GOURMANDISES

Pour éviter l'attente en fin de repas, nous vous invitons à choisir votre dessert à la prise de commande

Pavlova Piña Colada 16€

Meringue croustille fondante, ganache montée à l'ananas, coco texturée

& punch vanille Bourbon citron vert

Chocolat Noir & Sarrasin 16€

Ganache montée au sarrasin, croustille moelleuse au chocolat, crêpes dentelles

& glace au sarrasin

LES MENUS

MENU DU MARCHÉ

*Disponible uniquement le midi
Hors Boisson*

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 24€

Entrée - Plat - Dessert 29€



MENU MACAREUX

49 €

Amuse-bouche

-

Coquillages de nos côtes juste ouverts

Bavaroise à la marinière, huîtres, algues wakamé, gelée de ponzu & spiruline

-

Lieu jaune de petit bateau cuit juste nacré

Patates douces texturées, pesto de coriandre, émulsion aux saveurs de mon dernier voyage

-

Pré-dessert

-

Pavlova Piña Colada

Meringue croustille fondante, ganache montée à l'ananas, coco texturée & punch vanille Bourbon citron vert

Accord Mets & Vins

27 €



MENU CÔTE DE GRANIT ROSE

65 €

Amuse-bouche

-

Tarte friande à l'araignée d'Audierne

Sablé au sarrasin, écume d'eau de tomate, sabayon citronné, fumé & curry

ou

Foie gras de canard rôti à la vanille Bourbon

Artichaut du Finistère confit, oignons de Roscoff aux épices douces, yuzu et pignons de pins

-

Saint-Pierre d'Erquy rôti au beurre demi-sel

Petits pois, fines feuilles de mangue condimentée, asperges vertes & émulsion de cosses

-

Faux-filet de boeuf normand maturé 50 jours

Pommes de terre nouvelles croustillantes, confit de nori, jus au Ravensare

-

Pré-dessert

-

Pavlova Piña Colada

Meringue croustille fondante, ganache montée à l'ananas, coco texturée & punch vanille Bourbon citron vert

ou

Chocolat Noir et Sarrasin

Ganache montée au sarrasin, croustille moelleuse au chocolat, crêpe dentelle & glace au sarrasin

Accord Mets & Vins

38 €



LE MENU ENFANT

20€

Pour les enfants de moins de 12 ans

ENTRÉE

Salade de coquillettes et jambon blanc

ou

Velouté de légumes

PLAT

Filet de poisson blanc & petits légumes du moment

ou

Nuggets de poulet sauce barbecue & frites fraîches

DESSERT

Mi-cuit au chocolat

ou

Salade de fruits frais

Pour vous garantir des produits frais, les quantités sont limitées,
certains produits peuvent donc venir à manquer.

Nos viandes d'origine France proviennent de nos petits producteurs,
Les légumes des maraîchers locaux, & les poissons de pêche raisonnée.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris.



Carte

ROOM SERVICE

Pour commander

 703

Un délai de 20 minutes est à prévoir
pour le service de votre commande

Bon appétit!





PETIT DÉJEUNER

*Prise de commande la veille ou avant 6h le jour J.
Service de 7h à 10h*

TRADITIONNEL

25€

Viennoiseries, pain, beurre, confiture, miel
Yaourt
Salade de fruits frais
Charcuterie - jambon blanc, cru et andouille
Fromages locaux - chèvre et vache
Far breton maison
Oeufs brouillés bacon
Jus d'orange
Boisson chaude

MARINE

25€

Viennoiseries, pain, beurre, confiture, miel
Yaourt
Salade de fruits frais
Saumon gravelax
Fromages locaux - chèvre et vache
Far breton maison
Oeufs brouillés aux algues
Jus de poire à la spiruline
Boisson chaude

TERRE & MER

25€

Viennoiseries, pain, beurre, confiture, miel
Yaourt
Salade de fruits frais
Charcuterie (jambon blanc, cru et andouille)
Fromages locaux - chèvre et vache
Far breton maison
Oeufs brouillés au saumon
Jus de pomme
Boisson chaude

PETIT MATELOT

*(Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans
partageant la chambre des parents)*

12€

Viennoiserie, pain, beurre, confiture, miel
Yaourt
Salade de fruits frais
Jus d'orange
Boisson chaude

SÉLECTION DE THÉS DAMANN FRÈRES

Thés Verts: Sencha (nature), Jasmin, Menthe Touareg

Thés Noirs: Early Grey, Darjeeling, Douchka Goût Russe



À LA CARTE

Déjeuner - Service de 12h à 13h45 (dernière commande)

Dîner - Prise de commande avant 19h.

ENTRÉES

Foie gras de canard frais à la vanille Bourbon <i>Mesclun de salade et ses toasts</i>	26€
Gravelax de saumon à l'aneth et baies roses <i>Mariné 7 heures, mélange sel/sucre et badiane</i>	22€
Les six huîtres Arin de la ferme marine Paimpolaise <i>Juste ouvertes et condiment citron</i>	18€
Salade César <i>Salade romaine, anchois et parmesan</i>	16€
Assiette de charcuteries bretonnes <i>Jambon, saucisson, andouille</i>	16€

POISSONS & VIANDES

Le Bélouga Burger <i>Viande de boeuf, compote d'oignons au nori, comté, mâche, pommes de terre rustiques</i>	26€
Linguine aux palourdes <i>Copeaux de parmesan et tomates semi-confites</i>	24€
Cocotte de légumes (V) <i>Légumes du moment cuisinés ensemble et fines herbes</i>	19€
Poisson du jour <i>Légumes du moment juste beurrés</i>	24€



LES FROMAGES

Assiette de fromages affinés <i>Sélection de fromages classiques et locaux</i>	16€
---	-----

LES GOURMANDISES

Mi-cuit au chocolat et caramel	12€
Tarte au citron	12€
Financier à la fraise de Plougastel	12€

PETITE FAIM

De 14h à 18h

☾ *Disponible de 22h à 6h*

Les six huîtres Arin de la ferme marine Paimpolaise	18€
☾ Salade César	16€
☾ Assiette de fromages affinés	16€
☾ Assiette de charcuterie Bretonne	16€
☾ Tarte au citron	12€
☾ Financier à la fraise de Plougastel	12€



LE MENU ENFANT

20€

*Servi pour les enfants de moins de 12 ans partageant la chambre des parents
Disponible pendant les heures de service*

ENTRÉE

Salade de coquillettes et jambon blanc

ou

Velouté de légumes (V)

PLAT

Filet de poisson blanc & petits légumes du moment

ou

Nuggets de poulet sauce barbecue & frites fraîches

DESSERT

Mi-cuit au chocolat

ou

Salade de fruits frais

(V) Plats végétariens

Pour vous garantir des produits frais, les quantités sont limitées,
certains produits peuvent donc venir à manquer.

Pour éviter l'attente en fin de repas, nous vous invitons à choisir votre
dessert à la prise de commande.

La liste des allergènes est disponible sur demande.



BOISSONS

Champagnes à la coupe 12cl

Maison Gardet, Chigny Les Roses

Brut 1er cru 15€

Brut Rosé 17€

Champagnes Bouteilles 75cl

Gardet Brut 1er Cru, Blanc des Noirs 69€

Gardet Brut Rosé 79€

NOTRE SÉLECTION DU MIDI

Vin Blanc au verre

Côte de Provence (Première), Famille Combard, Figuière 6€

Vin Rouge au verre

Corbières "Les Fontanilles", Domaine des 2 Ânes 6€

Vin Rosé au verre

Pays d'Oc "Grande Courtade", Famille Fabre Gasparet 6€

Boissons fraîches

Bouteille d'eau Plancoët 50cl 3€

San Pellegrino 50cl 3€

Breizh Cola 33cl 3,5€

NOTRE SÉLECTION DU SOIR

Vin Blanc au verre

Muscadet Sèvre et Maine "Chemin d'Excellence", Château Thébaud 10€

Le Tendre, Domaine Montgilet 8€

Vin Rouge au verre

Morgon, Domaine de l'Eglantine 10€

Côte du Rhône "Poignée de Raisins", Domaine Gramenon et Fils 10€

SERVICES SUPPLÉMENTAIRES

Tarifs appliqués pour des denrées en provenance de l'extérieur de l'hôtel

Seau à glace	7€ / seau
Verres, couverts et nappe supplémentaires	7€ / personne
Droit de bouchon	15€ / bouteille 75 cl
Corbeille de pains spéciaux (3 / pers.) et beurre salé de la maison Vieux Bourg	8€

