

Hostellerie de la Mer

Presqu'île de Crozon

Carte du restaurant proposée par notre Chef de Cuisine Jacques FRAPPIER

Menus du Restaurant

Menu du Terroir	29€
Menu Gourmand	45€
Menu Dégustation	59€
Menu Homard	76€
Menu Déjeuner d’Affaires (1 plat – 1 dessert, du lundi au vendredi hors jours fériés)	19€
Menu Enfants	14€

Coquillages et Crustacés*

Huîtres Creuses* n°3 (6, 9, 12)	La Dz:	19
<i>Hollow Oysters n°3 (6, 9, 12)</i>	<i>The dozen</i>	
Assiette de Langoustines, Mayonnaise (15 à 20 pièces)		25
<i>Prawns with mayonnaise</i>		
Crabe Dormeur (600 à 700 g)		23
<i>Dungeness Crabs</i>		
Araignée de Mer (500 à 600 g) (selon arrivage)		23
<i>Spinous spider Crab</i>		
Assiette Dégustation de Fruits de Mer (1/4 crabe, huîtres creuses, palourde, bigorneaux, amande, langoustines, crevette)*		33
<i>The tasting plate of the sea (1/4 crab, common whelk, hollow oysters, winkles, almond, prawns, shrimp)</i>		
La belle Assiette de Fruits de Mer (1/2 crabe, huîtres creuses, palourdes, bigorneaux, amande, langoustines, crevette)*		49
<i>The nice tasting plate of the sea (1/2 crab, hollow oysters, common whelk, winkles, almond, prawns, shrimp)</i>		
Plateau de Fruits de Mer (1 Crabe, Huîtres creuses, bigorneaux, amande, palourdes, Langoustines, crevettes)*		67
<i>Seafood platter (1 crab, hollow oysters, winkles, almond, common whelk, prawns, shrimp)</i>		
Plateau de Fruits de Mer Royal (avec un homard)	sur réservation	130
<i>The Royal Seafood Platter (with Brittany Lobster)</i>		

Entrées

Soupe de Poissons	13
<i>Our fish soup</i>	
L’entrée du jour	15
<i>Starter of the day</i>	
Cassolette de Brandade de Cabillaud fumé et sa salade	16
<i>Smoked cod brandade cassolette with salad</i>	
Quenelle de Lieu au Crabe et Langoustines, bisque à la combawa	24
<i>Pollock quenelle with crab and scampis, combawa bisque</i>	
Escalope de Foie Gras de Canard chaude, jus balsamique, sorbet betterave	25
<i>Pan-Seared Duck Foie Gras, balsamic juice, beetroot sorbet</i>	
Saumon fumé par nos soins, crème acidulée aux herbes, blinis au blé noir	27
<i>Home smoked Salmon, slightly acid cream with herbs, buckwheat blini pan</i>	
Ormeaux, crémeux au cidre, mousseline de céleri et pomme	29
<i>Abalone with cider cream, celeriac and apple mash</i>	

Le Homard (Homard Bleu de nos côtes)

Homard du vivier, grillé au naturel ou en marmite à la bigoudène	60
<i>Blue Lobster native to the Brittany coast, natural grilled or warmed up</i>	

Poissons

Pêche du jour	19
<i>Fish of the day</i>	
Emietté de Raie pané, mousseline de chou-fleur, crème de câpres	20
<i>Pan fried skate fish, mashed cauliflower, capers cream sauce</i>	
Pavé de Bar, sauce raisin, mousseline de topinambours	26
<i>Sea bass steak, grape sauce and mashed Jerusalem artichoke</i>	
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux algues et petits légumes	28
<i>Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with Vegetables</i>	
Filet de Turbot rôti et sa viennoise d’Algues au Blé Noir, sauce Champagne et Asperges	30
<i>Turbot filet with buckwheat and algae crispy crust, Champagne sauce and Asparagus</i>	

Viandes

Duo de Cochon braisé aux oignons et sa poitrine au cidre, far blé noir, gratin dauphinois	19
<i>Duo of Pig braised in onions and bacon wrapped pork with cider, potatoes gratin</i>	
Poêlée Minute de Gigot d’Agneau, ragout de cocos de Paimpol et jus au romarin	21
<i>Minute pan-fried leg of lamb, Paimpol beans stew, rosemary juice</i>	
Tournedos de Bœuf, sauce à la truffe, pommes croquettes	27
<i>Beef Tenderloin with potato croquettes and truffles sauce</i>	
Ris de Veau doré, sauce foie gras, pommes soufflées	31
<i>Golden sweetbreads with “foie gras” sauce, puffed potatoes</i>	

Fromages

Le plateau de Fromages / Cheeses platter	9
--	---

Desserts

Faisselle au coulis de fruits rouges ou au sirop d’érable	9
<i>Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup</i>	
Saveur Bretonne Pomme confite au chouchen, croustillant blé noir, glace sarrazin	11
<i>Crystallised Apple with chouchen, Crispy Buckwheat with buckwheat ice cream</i>	
Tendresse Chocolat Caramel sur son croustillant praliné et sa glace	11
<i>Chocolate and Caramel Mousse on its Praline soft spangled Biscuit, ice cream</i>	
Finger Croustillant Praliné, Chocolat et Café blanc sur son biscuit Joconde	11
<i>Almond biscuit, milk chocolate ganache, white coffee cream, crunchy praline</i>	
Poire Pochée Amaretto, sablé breton, crème au chocolat dulcey	11
<i>Amaretto Poached Pears on its Brittany’s shortbread, dulce de leche chocolate cream</i>	
Trilogie de Dessert	11
<i>Pastries trio</i>	



Horaires

Schedule

Ouvert de 12h15 à 13h15 et de 19h15 à 20h45

From 12:15 to 1:15 pm and From 7:15 pm to 8:45 pm

Fermé le samedi midi, dimanche soir et lundi toute la journée

Closed on Saturday for lunch, Sunday for dinner and Monday all day

Réservations:

Reservation

02 98 27 61 90

contact@hostelleriedelamer.com



Nos amis les animaux ne sont plus acceptés au sein du restaurant. Nous vous remercions pour votre compréhension. Ils sont cependant les bienvenus à l’hôtel.

All dogs are welcome in the hotel with a charge of 9€ per night and per dog and they should never be left unattended in the guest room. For the comfort of all our guests, dogs are not allowed in the restaurant.

** Selon arrivage, certains produits peuvent être remplacés par d’autres. According to the arrival and the season, can be replaced by others*

Prix nets par personne - aucun supplément au titre du Service n’est dû - Carafe d’Eau à discrétion. Si en raison du marché, un plat s’avère manquant, nous vous prions de ne pas nous en tenir rigueur.

Hostellerie de la Mer • 11 quai du Fret • 29160 Crozon - Le Fret • (T) 02 98 27 61 90 • (F) 02 98 27 65 89 • email : contact@hostelleriedelamer.com • www.hostelleriedelamer.com

