H Ô T E L
RESTAURANT

Hostellerie de la Mer

Presqu'ile 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	13€

Coquillages et Crustacés*

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

Entrées

Soupe de Poisson *Our fish soup*	13
Entrée du jour *Starter of the day*	15
Quenelles de Volaille aux Langoustines et son émulsion, fondue de Choux *Chicken mousseline quenelles with prawns ant its emulsion served on a bed of cabbage*	16
Terrine de Ris de Veau et Langoustines, crémeux à la Combawa *Sweetbreads ans Scampis Terrine, creamy with Combawa*	23
Foie Gras de Canard cuit au vin rouge et porto, poivre de Séchouan, sorbet oignons *"Foie Gras" poached in Red wine and Porto wine, Sechuan pepper, Port Jelly, onions and figs stewed*	25
Saumon fumé par nos soins, crème acidulée aux Herbes, blinis au blé noir *Home smoked Salmon, slightly acid cream with herbs, buckwheat blini pan*	27
Coquilles Saint-Jacques en Coques au beurre de Cidre et Granny Smith *Scallops in cider butter and thin slice of apple*	30

Le Homard (Homard Bleu de nos côtes)

	€
Homard du vivier, grillé au naturel ou en marmite à la bigoudène *Blue Lobster native to the Brittany cost, natural grilled or warmed up*	60

Poissons

Pêche du jour *Fish of the day*	19
Tournedos de Julienne et Laitue de Mer, sauce moules, purée de Potiron et petits légumes *Julienne fish with algae, mussels sauce, mashed pumpkin and vegetables*	20
Filet de St Pierre, sauce corail, purée de Panais, Carottes anciennes *John Dory fish filet, coral sauce, Mashed Parsnips and Carrots*	27
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux coquillages et petits légumes *Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with small Vegetables*	28
Rouleau de Raie croustillant, Ormeaux, Cèleri en deux façons, jus de viande à la Coriandre *Crispy Skate Rolls, abalone celery and cooked meat juice with coriander*	29

Viandes

Duo de Cochon braisé aux oignons et sa Poitrine au Cidre, Far Blé Noir, Gratin dauphinois *Duo of Pig braised in onions and bacon wrapped pork with cider, potatoes gratin*	19
Suprême de Pintade, écrasée de Pomme de Terre, poêlé de Champignons, jus aux herbes *Guinea-fowl supreme, mashed potatoes, sautéed mushrooms, herbed juice*	21
Tournedos de Bœuf, sauce Morilles, poêlé de Champignons des bois, pommes Anna *Beef Tenderloin, morel sauce with sautéed mushrooms and thin slices of Potatoes*	27
Ris de Veau doré, Pommes soufflées et jus au romarin *Crispy Sweetbread, puffed potatoes and rosemary juice*	30

Fromages

Le plateau de Fromages / *Cheeses platter*	9

Desserts

Chef Pâtissier: Damien HERVIAUX

Faisselle au Coulis de Fruits Rouges ou au sirop d'Érable *Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup*	9
Saveur Bretonne Pomme confite au chouchen, Croustillant Blé noir, glace Sarrazin *Crystallised Apple with chouchen, Crispy Buckwheat with buckwheat ice cream*	11
Tendresse Chocolat Caramel sur son croustillant Praliné et sa glace *Chocolate and Caramel Mousse on its Praline soft spangled Biscuit, ice cream*	11
Douceur à l'Orange Sanguine sur son biscuit amande *Blood orange mousse on its almond biscuit*	11
Sphère de mousse Marron, cœur Cassis sur son biscuit noisette *Chestnut sphere with blackcurrant heart on its hazelnut biscuit*	11
Chocolat - Cappuccino: Crémeux chocolat, Mousse Cappuccino sur son croquant praliné *Cappuccino mousse and Chocolate on its Crunchy Praline biscuit, chocolate ice cream*	11
Coque de Chocolat, mousse Vanille sur son crumble Noisette et Poires caramélisées *Vanilla mousse, crystallized Pear with Chocolate Shell, and its hazelnut crumble*	11

Maître Restaurateur
Professionnel confirmé
Titre d'État
« Cuisine faite maison »

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

Informations et Réservations:

02 98 27 61 90

**** 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