

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	28€
Menu Gourmand	44€
Menu Dégustation	59€
Menu Homard	76€
Menu Déjeuner d’Affaires (1 plat – 1 dessert, du lundi au vendredi hors jours fériés)	19€

Coquillages et Crustacés*

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

Entrées

Soupe de Poisson <i>Our fish soup</i>	13
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	15
Œuf Bio mollet artichauts et sauce vin rouge <i>Soft boiled egg and artichoke in a red wine sauce</i>	16
Tartare de Crabe à l’orange et gelée d’Agrumes aux épices <i>Crab tartar with Orange and Citrus with spices jelly</i>	23
Foie Gras de Canard cuit au vin rouge et porto, algues et sorbet oignons roses <i>Duck “Foie Gras” poached in Red wine and Porto wine, pink onions sorbet, algae and Sechuan pepper</i>	25
Saumon fumé par nos soins, crème acidulée aux Herbes, blinis au blé noir <i>Home smoked Salmon, slightly acid cream with herbs, buckwheat blini pan</i>	27
Ormeaux poêlés aux cèpes sur sa tarte fine <i>Pan fried abalone with flap mushrooms on its puff pastry</i>	30

« Faits Maison »

Plats élaborés sur place à partir de produits bruts



Horaires

Schedule

Ouvert de 12h15 à 13h15 et de 19h15 à 21h00

From 12:15 to 1:15 pm and From 7:15 pm to 9:00 pm

Informations et Réservations:

02 98 27 61 90

Le Homard (Homard Bleu de nos côtes)

Homard du vivier, grillé au naturel ou en marmite à la bigoudène <i>Blue Lobster native to the Brittany coast, natural grilled or warmed up</i>	90
--	----

Poissons

Pêche du jour <i>Fish of the day</i>	19
Pavé de Merlu, crème de Blé noir, purée de Topinambour, fondu de Choux au Lard <i>Fillet of Hake, buckwheat cream, Jerusalem Artichokes and melted cabbage with bacon</i>	20
Filet de Turbot en viennoise de Blé noir et algues, bisque à la combawa et petits légumes <i>Turbot filet with buckwheat and algae crispy crust, combawa bisque sauce, vegetables and mashed vitelotte Potato</i>	27
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux Petits Légumes <i>Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with small Vegetables</i>	28
Bar en écailles de Pommes de Terre, sauce au raisin, risotto d’Asperges <i>Bass fish with Potatoe “scale”, grape juice and risotto with Asparagus</i>	29

Viandes

Duo de Cochon braisé aux oignons et sa Poitrine au Cidre, Far Blé Noir, Gratin dauphinois <i>Duo of Pig braised in onions and bacon wrapped pork with cider, potatoes gratin</i>	19
Magret de Canard fumé, sauce miel et épices, Pommes Darphin, Purée de Patate douce <i>Smoked Duck breast with honey and spices sauce, darphin Potatoes, mashed sweet potatoes</i>	21
Tournedos de Bœuf, sauce bourgeoise, pommes et échalotes confites à la graisse de canard <i>Beef Tenderloin, “bourgeoise” sauce with crystallized shallots and potatoes in duck fat</i>	27
Ris de Veau aux Morilles, Pommes soufflées et échalotes confites <i>Crispy Sweetbread with Morel mushrooms, puffed potatoes and crystallized shallots</i>	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 <i>Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup</i>	9
Saveur Bretonne Pomme confite au chouchen, Croustillant Blé noir, glace Sarrazin <i>Crystallised Apple with chouchen, Crispy Buckwheat with buckwheat ice cream</i>	11
Tendresse Chocolat Caramel sur son croustillant Praliné et sa glace <i>Chocolate and Caramel Mousse on its Praline soft spangled Biscuit, ice cream</i>	11
Fraisier à notre façon, mousse Fraise et crème légère Vanillée, sorbet Fraise Basilic* <i>Strawberries revisited, strawberry mousse with vanilla cream and strawberry and basil sorbet</i>	11
Sensation Combawa, mousse Citron, Combawa, et son sorbet Kalamansi <i>Combawa and citrus mousse with its Kalamansi sorbet</i>	11
Rhubarbe Basilic, compoté de Rhubarbe sur son biscuit, sphère Chocolat blanc-Basilic <i>Rhubarb compote on its pine nuts biscuit, white chocolate and basil sphere</i>	11
Emotion de Sphères, Framboise, Poivrons Rouges et mousse Huile d’Olive, sorbet faisselle <i>Raspberry, Red bell peppers and Olive oil mousse spheres with its Soft White Cheese sorbet</i>	11

* 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.