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	14€

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 Poissons *Our fish soup*	13
L'entrée du jour *Starter of the day*	15
Maquereaux au Cidre, Tomate-Basilic en verrine et sa salade *Verrine with mackerel in cider, tomato and basil with salad*	16
Cannelloni de Betterave et Cidre au Crabe et sa Crème d'Asperges *Crab tartar in a Beetroot and Cider cannelloni with asparagus cream*	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, onions sorbet, and 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
Tarte Fine aux Ormeaux, Fondue de Poireaux, Bisque de Homard à la Combawa *Fine pastry Abalone tart, Leek Fondue, lobster bisque sauce with combawa*	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
Pavé de Merlu, sauce au Cidre et Lard, Fondue de Choux *Fillet of Hake, cider and bacon sauce on its melted cabbage*	20
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux Algues et petits légumes *Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with Vegetables*	27
Filet de Turbot et sa Viennoise d'Algues au Blé Noir, Crème d'Huîtres, Purée Bleu d'Artois *Turbot filet with buckwheat and algae crispy crust, oysters cream and mashed "Bleu d'Artois" potatoes*	28
Bar rôti, Artichauts Barigoules, Jus au Balsamique *Roasted bass fish, braised Artichokes, balsamic juice*	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
Magret de Canard, sauce au sang, purée de Patate Douce *Duck breast with meat sauce, mashed sweet potatoes*	21
Tournedos de Bœuf, sauce Foie Gras, Pommes Paillasson *Beef Tenderloin with "Foie Gras" sauce and potatoes pancake*	27
Ris de Veau doré, sauce Morilles, Pommes soufflées *Golden Sweetbreads with Morel mushrooms sauce, Puffed Potatoes*	30

Fromages

Le plateau de Fromages / *Cheeses platter*	9

Desserts

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
Fraisier Revisité: Biscuit Pistache, mousse Vanille, Fraises, glace au lait *Strawberries revisited, strawberry with vanilla cream on a pistachio biscuit, milk ice cream*	11
Opéra Café-Caramel: Ganache Chocolat, crème Caramel, biscuit Amande Café, glace caramel *« L'Opéra »: succession of chocolate cream, caramel cream and almond biscuit soaked in coffee, caramel ice cream*	11
Bavarois Citron-Fraise: Mousse Citron cœur coulant Fraises et son sorbet *«Bavarois»: Lemon mousse and strawberry coulis heart with its sorbet*	11
Le Tout Chocolat Surprise: Entremet tout Chocolat et son cœur choux vanille *Chocolate creamy with its vanilla cream puffs heart*	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

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