

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
Quenelles de Volaille aux Langoustines et son émulsion, fondue de Choux <i>Chicken mousseline quenelles with prawns ant its emulsion served on a bed of cabbage</i>	16
Terrine de Ris de Veau et Langoustines, crémeux à la Combawa <i>Sweetbreads ans Scampis Terrine, creamy with Combarva</i>	23
Foie Gras de Canard cuit au vin rouge et porto, poivre de Séchouan, gelée de Porto <i>“Foie Gras” poached in Red wine and Porto wine, Sechuan pepper, Port Jelly, onions and figs stewed</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
Coquilles Saint-Jacques en Coques au beurre de Cidre et Granny Smith <i>Scallops in cider butter and thin slice of apple</i>	30

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
Tournedos de Julienne et Laitue de Mer, sauce moules, purée de Potiron et petits légumes <i>Julienne fish with algae, mussels sauce, mashed pumpkin and vegetables</i>	20
Filet de St Pierre, sauce corail, purée de Panais, Carottes anciennes <i>John Dory fish filet, coral sauce, Mashed Parsnips and Carrots</i>	27
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux coquillages et petits légumes <i>Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with small Vegetables</i>	28
Rouleau de Raie croustillant, Ormeaux, Cèleri en deux façons, jus de viande à la Coriandre <i>Crispy Skate Rolls, abalone celery and cooked meat juice with coriander</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
Suprême de Pintade, écrasée de Pomme de Terre, poêlé de Champignons, jus aux herbes <i>Guinea-fowl supreme, mashed potatoes, sautéed mushrooms, herbed juice</i>	21
Tournedos de Bœuf, sauce Morilles, poêlé de Champignons des bois, pommes Anna <i>Beef Tenderloin, morel sauce with sautéed mushrooms and thin slices of Potatoes</i>	27
Ris de Veau doré, Pommes soufflées et jus au romarin <i>Crispy Sweetbread, puffed potatoes and rosemary juice</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
Douceur à l’Orange Sanguine sur son biscuit amande <i>Blood orange mousse on its almond biscuit</i>	11
Sphère de mousse Marron, cœur Cassis sur son biscuit noisette <i>Chestnut sphere with blackcurrant heart on its hazelnut biscuit</i>	11
Chocolat - Cappuccino: Crémeux chocolat, Mousse Cappuccino sur son croquant praliné <i>Cappuccino mousse and Chocolate on its Crunchy Praline biscuit, chocolate ice cream</i>	11
Coque de Chocolat, mousse Vanille sur son crumble Noisette et Poires caramélisées <i>Vanilla mousse, crystallized Pear with Chocolate Shell, and its hazelnut crumble</i>	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.

