

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: 19 <i>The dozen</i>
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 tasting 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
Saumon Mariné à la Betterave et son Sorbet <i>Marinated salmon with beetroot and its sorbet</i>	16
Langoustines Grillées en croute d’Algues, Fenouil à la Mangue, Bisque à la Combawa <i>Roasted Prawns in a seaweed crust, Fennel with Mango, bisque sauce with combawa</i>	23
Foie Gras de Canard en deux façons, cuit au vin rouge et porto, et son escalope poêlée <i>Duck “Foie Gras” poached in Red wine and Porto wine, Sechuan pepper, and pan fried slice of foie gras</i>	25
Saumon fumé par nos soins, crème acidulée aux Herbes <i>Home smoked Salmon, slightly acid cream with herbs</i>	27
Raviolis de Homard et sa bisque à la Combawa <i>Ravioli Lobster with its Combarwa bisque sauce</i>	28

« Faits Maison »

Plats élaborés sur place à partir de produits bruts



Découvrez quelques uns de nos vins (liste complète disponible dans notre restaurant)

Vins	75 cl	50 cl	37,5 cl
Le Celtique Blanc, Domaine Bideau Giraud, 2013	15	-	-
Mâcon-Lugny, chardonnay, « Régnard », 2012	20		11
Château des Tourtes Rouge, 2010	19		
Chinon « Les Gravières » Rouge, « Couly Dutheil », 2012	28	21	15

Eaux Minérales	75 cl	Demi
Plancoët	4,00	3,00
Badoit	5,00	4,00
Plancoët fines bulles	5,00	4,00
San Pellegrino	5,20	4,00

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
Filet de Daurade, Sauce Moules et Lard, Choucroute de Fenouil <i>Fillet of Sea Bream, Mussels and Bacon sauce, Fennel sauerkraut</i>	20
Filet de Barbue crème d’Huîtres et Coquillages, Purée Patates Douces, Endives à l’Orange <i>Fillet of Brill with Oysters and Shells cream, Mashed Sweet Potatoes, Chicory with Orange</i>	27
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux Petits Légumes <i>Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with small Vegetables</i>	28
Saint-Pierre fumé au Foin sur Galet, Crème de Céleri, Sauce badiane <i>John Dory fillet smoked on Pebble, Cream of Celery Sauce star anise</i>	29

Viandes

Duo de Cochon braisé aux oignons et Poitrine au Cidre, Far Blé Noir, Gratin dauphinois <i>Duo of Pig braised in onions and bacon wrapped pork with cider, cauliflower tomatoes and parmesan cheese gratin</i>	19
Magret de Canard au Miel et épices, Pommes Darphin, Purée de Panais <i>Duck breast with honey and spices, Darphin Potatoes, Mashed Parsnips</i>	21
Pavé de Filet de Bœuf, Pommes Anna à l’Andouille, Forestière, Sauce Morilles <i>Fillet of Beef, Potatoes galette with smoked sausage, mushrooms and morels sauce</i>	27
Pigeon en deux façons, Pommes soufflées, Poêlée de Champignons, jus au Raisin <i>Pigeon in two ways, blown apples, fried mushrooms, Grape 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
Macaron à la Vanille, cœur de Fruits Rouges sur son Smoothie, Glace Fève de Tonka <i>Vanilla Macaron, Red Fruits heart on its Smoothie, Tonka beans ice cream</i>	11
Douceur Noisette Amande sur son biscuit, crème de Café Blanc et sa Glace Arabica <i>Creamy Almond and Hazelnut on its coffee biscuit, white coffee cream and Arabica Ice cream</i>	11
Senteur de notre région Biscuit Amande Caramel compotée de pommes caramélisées au cidre et calvados sur son tube de Caramel <i>Almond and caramel sponge, caramelized apples purée with cider and calvados on its salted butter Caramel tube</i>	11
Emotion Chocolat, Poire: Biscuit et Crémeux Chocolat Noir, Bille de Poire pochée à la verveine, mousse mascarpone vanillé <i>Biscuit Chocolate with pear and verbena sphere, vanilla mascarpone mousse</i>	11

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

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

* 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.