

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	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) <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>	<i>sur réservation</i>	130

Entrées

Soupe de Poissons <i>Our fish soup</i>	13
L’entrée du jour <i>Starter of the day</i>	15
Œuf Mollet sur une fondue de Poireaux, émulsion d’Ail Noir, tuile de blé noir aux algues <i>Soft-boiled Egg on a leeks fondue, black garlic emulsion, crispy Buckwheat with algae</i>	16
Tartare de Crabe à l’Orange, Gelée d’Agrumes <i>Crab tartar with Orange and Citrus jelly</i>	23
Foie Gras de Canard cuit au vin rouge et porto, poivre de Séchouan, sorbet oignons <i>“Foie Gras” poached in red wine and porto wine, Sechuan pepper, onions sorbet, and 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
Tarte Fine aux Ormeaux, Fondue de Poireaux, Jus de Raisin <i>Fine pastry Abalone tart, Leek Fondue, Grape Juice</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>	60
--	----

Poissons

Pêche du jour <i>Fish of the day</i>	19
Pavé de Lieu Jaune, écume de coquillages, mousseline de Chou-Fleur <i>Pollock fish steak, shellfish foam, Cauliflower mousseline</i>	20
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux Algues et petits légumes <i>Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with Vegetables</i>	27
Filet de Turbot en viennoise d’Algues au blé noir, sauce champagne, mousseline de fenouil <i>Turbot filet with buckwheat and algae crispy crust, champagne sauce, fennel mousseline</i>	28
Filet de Saint-Pierre fumé au Romarin sur son galet, sauce miel coriande, embeurré de choux <i>John Dory smoked rosemary fish fillet on pebble stone, Honey and Coriander Sauce, buttered Cabbage</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
Roulade de Veau au Lard, Crème de Cidre, Fruitière de Céleri et Granny Smith <i>Veal roll with Bacon, Cider Cream, thin slice of celery and Granny Smith Apple</i>	21
Tournedos de Bœuf, sauce Bourgeoise, Pommes Confites à la Graisse de Canard <i>Beef Tenderloin, “bourgeoise” sauce with potatoes in duck fat</i>	27
Ris de Veau doré, Sauce au Foie Gras, Pommes soufflées <i>Golden Sweetbreads, Foie Gras Sauce, Puffed Potatoes</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 vanille au cœur framboise et son sorbet <i>Vanilla Macaron, Red Fruits heart and its ice cream</i>	11
Douceur Noisette Amande, biscuit café, 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, pommes au cidre et sa tuile de caramel <i>Almond and Caramel sponge, caramelized Apples with cider and crispy caramel</i>	11
Délice Chocolat, mousse vanille et sa tuile orange <i>Chocolate vanilla mousse on its biscuit with orange crispy</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.

