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, common whelk, 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, common whelk, 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, common whelk, prawns, shrimp)*		67
Plateau de Fruits de Mer Royal (avec un homard) *The Royal Seafood Platter (with Brittany Lobster)*	***sur réservation***	130

Entrées

Soup de Poissons *Our fish soup*	13
L'entrée du jour *Starter of the day*	15
Crémeux de Chou-Fleur aux graines de sarrazin, Langoustines et son émulsion *Cauliflower cream with buckwheat seeds, scampis and its emulsion*	16
Chair de Tourteaux tiède, tombé de topinambours, écume de Tourteaux *Warm Crab meat on Jerusalem artichokes, crab foam*	24
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
Ormeaux, crémeux au cidre, mousseline de céleri et pomme *Abalone with cider cream, celeriac and apple mash*	29
Saint-Jacques rôties, endives oranges, beurre d'oranges *Pan seared Scallops with orange butter and braised chicory with orange*	31

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
Tournedos de Julienne à l'Andouille et lard fumé, salsifis et écume sarrazin *Julienne fish tournedos with Guéméné andouille and smoked bacon, salsify and buckwheat foam*	20
Pavé de Maigre rôti, bisque à la châtaigne, langoustine rôtie et mousseline de courge *Roasted sea bass steak, chestnut bisque, roasted scampy and mashed squash*	26
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux Algues et petits légumes *Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with Vegetables*	28

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
Suprême de Pintade, crème d'estragon, tombée de champignons et pommes grenailles *Guinea-fowl supreme, tarragon cream sauce, sautéed mushrooms and baked new potatoes*	21
Tournedos de Bœuf, crème de cèpes et pommes boulangères *Beef Tenderloin with porcini mushrooms cream sauce and potatoes*	27
Ris de Veau doré, sauce foie gras, pommes soufflées *Golden sweetbreads with "foie gras" sauce, puffed potatoes*	31

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
Eclair Caramel et son cœur Figues, sorbet Figues *Choux pastry with caramel and figues heart, figs sorbet*	11
Entremets Chocolat Orange, sorbet à l'Orange *Chocolate and Orange mousse on its biscuit, orange sorbet*	11
Dôme Chocolat Blanc, cœur Chocolat noir et Fruits secs, sorbet Framboise *Dome of white chocolate filled with dark chocolate and dry fruits, raspberry ice cream*	11
Trilogie de Dessert *Pastries trio*	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

Réservations:
Reservation

02 98 27 61 90
contact@hostelleriedelamer.com

Informations
Information



Nos amis les animaux ne sont plus acceptés au sein du restaurant. Nous vous remercions pour votre compréhension. Ils sont cependant les bienvenus à l'hôtel.
All dogs are welcome in the hotel with a charge of 9€ per night and per dog and they should never be left unattended in the guest room. For the comfort of all our guests, dogs are not allowed in the restaurant.

Réception - Accueil

** 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