

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€

[Vous pourrez découvrir le détail des menus sur notre site](#)

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>	<i>sur réservation</i> 130

Entrées

Soupe de Poisson <i>Our fish soup</i>	13
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	15
Œuf Mollet sur une fondue de Choux au Lard, Langoustines et son émulsion, Tuile Blé Noir <i>Soft-boiled Egg served on a bed of cabbage with bacon, Prawns with its emulsion, crispy Buckwheat Crepe</i>	16
Cannelloni de Betterave et Cidre au Crabe et sa crème d’Artichaut <i>Beetroot and cider cannelloni with crab and its artichoke cream</i>	23
Foie Gras au Vin Rouge et Porto, poivre de Séchouan, compotée de figues et oignons <i>« Foie Gras » poached in Red wine and Porto wine, stewed onions and figs</i>	25
Saumon fumé par nos soins, crème acidulée aux Herbes <i>Home smoked Salmon, slightly acid cream with herbs</i>	27
Coquilles Saint-Jacques en Coques au beurre de cidre <i>Scallops in cider butter and thin slice of apple</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
Pavé de Cabillaud, crémeux de Poireaux, Butternut et Beurre citronné <i>Cod fillet with leeks purée, butternut and citrus sauce</i>	20
Filet de Turbot et sa viennoise Pistache, purée de vitelotte, petits Légumes, bisque Langoustines <i>Turbot fillet and pistachio crispy crust, mashed Vitelotte Potato, vegetables and Prawns bisque</i>	27
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux Cocos de Paimpol et son émulsion <i>Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with Paimpol Beans and its emulsion</i>	28
Rouleau de Bar croustillant, cèleri en deux façons, jus de viande parfumé à la coriandre <i>Crispy Sea Bass Rolls, celery and cooked meat juice with coriander</i>	29

Viandes

Duo de Cochon braisé aux oignons et Poitrine au Cidre, Far Blé Noir, Gratin Chou-Fleur <i>Duo of Pig braised in onions and bacon wrapped pork with cider, cauliflower tomatoes and parmesan cheese gratin</i>	19
Suprême de Pintade, purée de Pomme de Terre au Beurre demi sel, poêlée de Champignons <i>Supreme of Guinea Fowl, mashed potatoes with salted-butter, pan-fried mushrooms with herbs juice</i>	21
Pavé de Filet de Bœuf, Pommes Pont Neuf confites à la graisse de canard, sauce Bourgeoise <i>Fillet of Beef with crystallized Parisian Fried Potatoes, Bourgeoise sauce</i>	27
Ris de Veau Croustillant, Pommes soufflées, Sauce morilles <i>Crispy Sweetbread with puffed potatoes and Morel Mushrooms sauce</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, Croustillant Blé noir, glace Sarrazin <i>Crystallised Apple, 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
Marbré Mandarine Mousse mandarine intercalé de sa compotée et sorbet <i>Mandarin mousse, with its compote and sorbet</i>	11
Finger aux épices biscuit au Poivre, croquant Orange et Cacao, mousse Chocolat pain d'épices <i>Pepper biscuit, crunchy chocolate with orange, chocolate and gingerbread, chestnut dome,</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 Coing, Airelle et Citron: Tube Chocolat, compote de Coing Airelle et sphère de Citron, sorbet Fruits rouges <i>Chocolate tube with quince and lingonberries compote, lemon sphere and red fruits sorbet</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.