

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 de Jacques	56€
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 à l'entrée de l'hôtel

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) <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 demi-homard de 250/300 g) <i>The Royal Seafood Platter (with 1/2 Brittany Lobster 250/300 g)</i>		115
Le demi-homard supplémentaire <i>Additional 1/2 Lobster</i>		30

Entrées

Soupe de Poisson <i>Our fish soup</i>	13
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	15
Royale de lait anisé aux Langoustines et son émulsion, tuile de Blé noir <i>Anise cream with prawns and its emulsion, crispy buckwheat tuile</i>	20
Cannelloni de Crabes et sa crème d’asperges <i>Crab cannelloni and its asparagus cream</i>	23
Saumon fumé par nos soins, crème acidulée aux Herbes <i>Home smoked Salmon, slightly acid cream with herbs</i>	25
Tartare de Langoustines, gelée aux Agrumes et Epices, Concombres marinés <i>Prawns tartar, citrus and spices jelly, marinating cucumbers</i>	27
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>	27
Médailлон de Homard, salade de copeaux de légumes, vinaigrette à l’orange et sorbet <i>Thin slice of vegetable with Lobster medallions, orange vinaigrette and beet sorbet</i>	28

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>	16
Pavé de Merlu sauce aux moules, Choucroute de Fenouil, Purée de Topinambour <i>Hake fillet with mussels sauce, fennel sauerkraut and Jerusalem artichoke puree</i>	20
Filet de Turbot viennoise de Pistaches, sauce Coquillages, crémeux Patates Douces <i>Turbot fillet and pistachio crispy crust, oyster and shells sauce, creamy sweet potatoes, frozen turnips</i>	27
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux petits légumes <i>Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with vegetables</i>	28
Filet de Saint-Pierre fumé, julienne de Carottes et Céleris, Légumes, sauce chlorophylle <i>John Dory fillet smoked with rosemary herb, fried carrot and celeriac, stuffed vegetables, green herb sauce</i>	30
Bar en écailles de Pommes de Terre, crème Choux fleur, petits légumes, réduction jus de raisin <i>Bass fish with Potatoe "scale", Cauliflower cream, vegetables and grape juice</i>	30

Viandes

Duo de Cochon braisé aux oignons sa Poitrine au Cidre, Far Blé Noir, Pommes Grand-mère <i>Duo of Pig from braised in Onions and Bacon wrapped Pork with Apple Cider, buckwheat Farr and potatoes</i>	19
Magret de Canard au miel et orange, Fruitière de Légumes, Carottes au cumin <i>Duck breast with honey and orange, fruit and vegetables, carrots with Cumin</i>	19
Tournedos de Bœuf sauce Bourgeoise, Pommes Bouchon au Lard, échalotes et tomates <i>Tournedos of Beef, bourgeoise sauce, potatoes with bacon, crystallized shallots and tomatoes</i>	25
Ris de Veau croustillant aux Langoustines, déclinaison d’Asperges, Pommes soufflées <i>Crispy Sweetbread with prawns, asparagus and 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, 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
Fraisier Revisité Biscuit Pistache, tube crème Vanille Mascarpone, sorbet Fraise Basilic <i>Strawberries revisited, pistachio biscuit and its tube with vanilla and mascarpone cream, strawberry and basil sorbet</i>	11
Sensation Yuzu Mousse légère Yuzu et Citron vert sur son biscuit amande citron, fraîcheur givrée <i>Almond and citrus biscuit with yuzu mousse and citrus</i>	11
Emotion Fraise, Basilic, Rhubarbe compotée de Rhubarbe sur son sablé Breton <i>Sable Breton garnished with basil mousse and rhubarb compote, soft white cheese ice cream</i>	11
Trilogie de Sphère Mousse huile d'Olive, crémeux Framboise Poivrons rouges et son sorbet <i>Olive oil mousse, raspberry cream and red bell peppers with its sorbet</i>	11
Douceur à la Fève de Tonka Mousse cappuccino, crémeux fève de Tonka, biscuit chocolat <i>Chocolate spangled biscuit with Tonka beans cream and cappuccino mousse, chocolate ice cream</i>	11



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

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37,5 cl
Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie, Domaine Des Noés, 2011	16	14	11
Ciboise Blanc Côtes du Lubéron 2009	13		
Mâcon-Lugny, chardonnay, « Régnard », 2012	20		11
Château des Tourtes, 2006	19		

Vins Rouges	75 cl	50 cl	37,5 cl
Chinon « Les Gravières », « Couly Dutheil », 2010	25	20	15
Crozes Hermitages « Petite Ruche » 2010	31		18
Mâcon, « Régnard » , 2012	19		11
Château Alfa La Bernade, 2006 Côtes de Blaye	19		

Horaires

Schedule

Ouvert de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h00

From 12:15 to 1:30 pm and From 7:15 pm to 9:00 pm

* 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.