H Ô T E L
RESTAURANT

# Hostellerie de la Mer

*Presqu'île de Crozon*

# Menu Gourmand

44€ TTC / Personne

Panaché d'Huîtres Creuses et Crabe
(Dormeur ou araignée selon l'arrivage et la saison)
*Mix of Hollow Oysters and Crab (Dungeness Crab or Spider Crab according to the arrival and the season)*

ou / or

Tartare de Crabe à l'orange et gelée d'Agrumes aux épices
*Crab tartar with Orange and Citrus with spicies jelly*

ou / or

Foie Gras de Canard cuit au vin rouge et porto, poivre de Séchouan, algues et sorbet oignons roses
*"Foie Gras" poached in Red wine and Porto wine, Sechuan pepper with algae, pink onions sorbet*

ou / or

Saumon Fumé par nos soins, crème acidulée aux Herbes, blinis au Blé noir (suppl. 3 €)
*Home smoked Salmon, slightly acid cream with herbs, buckwheat blini pan*

ou / or

Assiette de Dégustation de la Mer (suppl. 5 €)
(3 Huîtres creuses, 8 langoustines, 1 crevette, 2 palourdes, bigorneaux, 1 amande, 1/2 crabe)
*The tasting plate of the sea (3 hollow oysters, 8 prawns, 1 shrimp, 2 clams, winkles, 1 almond, 1/2 crab)*

Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux petits Légumes
*Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with small Vegetables*

ou / or

Tournedos de Bœuf, sauce bourgeoise, Pommes et échalotes confites à la graisse de canard
*Beef Tenderloin, "bourgeoise" sauce with crystallized shallots and potatoes in duck fat*

ou / or

Filet de Turbot en viennoise de Blé noir et algues, bisque à la combawa, asperges, purée vitelotte et petits légumes
*Turbot filet with buckwheat and algae crispy crust, combawa bisque sauce, vegetables asparagus and mashed Vitelotte Potato*

Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix
*Cheeses of the month served with salad and walnuts*

Sensation Combawa : mousse Citron, Combawa, et son sorbet Kalamansi
*Combawa and citrus mousse with its Kalamansi sorbet*

ou / or

Rhubarbe Basilic, compoté de Rhubarbe sur son biscuit Pignons de Pin, sphère Chocolat blanc-Basilic
*Rhubarb compote on its pine nuts biscuit, white chocolate and basil sphere*

ou / or

Faisselle au Coulis de Fruits Rouges ou au sirop d'Érable
*Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup*

11 quai du Fret – 29160 Le Fret, Crozon – France • T +33 (0)2 98 27 61 90 • F+33 (0)2 98 27 65 89 • www.hostelleriedelamer.com • contact@hostelleriedelamer.com