

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:	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 tasting plate of the sea (1/4 crab, common whelk, 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, common whelk, winkles, almond, prawns, shrimp)</i>		43
Plateau de Fruits de Mer (1 Crabe, Huîtres creuses, bigorneaux, amande, palourdes, Langoustines, crevettes)* <i>Seafood platter (1 crab, hollow oysters, winkles, almond, common whelk, prawns, shrimp)</i>		80
Plateau de Fruits de Mer Royal (avec un homard) <i>The Royal Seafood Platter (with Brittany Lobster)</i>	sur réservation	130

Entrées

Soupe de Poissons <i>Our fish soup</i>	13
L'entrée du jour <i>Starter of the day</i>	15
Cromesquis de Cabillaud fumé et algues sur son coulis de tomate et sa salade <i>Smoked cod fish crispy ball, algae, on its tomato sauce</i>	16
Saint-Jacques en Coques, au beurre de cidre et granny smith <i>Scallops in cider butter and thin slice of apple</i>	24
Foie Gras de Canard cuit au vin rouge, porto, poivre de sechouan, confit d'oignons et figues <i>Duck Foie Gras cooked in red wine, porto and sichuan pepper, onion confit and figs, onion sorbet</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
Ormeaux, crème de corail, purée de topinambours <i>Abalone with coral cream, mashed jerusalem artichoke</i>	29

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
Filet de Dorade, sauce au safran Bigouden, caviar d'aubergines au basilic <i>Bream filet, "Bigouden" saffron sauce, aubergine caviar with basil</i>	20
Pavé de Bar rôti, viennoise au blé noir, jus miel et coriandre, pâte de fruit au Topinambour <i>Roasted Bass fish with buckwheat "scale", honey and coriander juice, Jerusalem artichoke jelly</i>	28
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux algues et petits légumes <i>Mankfish Blanquette and Molène Sausage with vegetables</i>	28
Pavé de Maigre, jus d'herbes et mousseline de céleri parfumée à la truffe <i>Meagre steak, herbal juice, mashed celeriac with truffle flavor</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
Poêlée minute de gigot d'Agneau, jus au romarin, petits légumes et grenailles <i>Minute pan-fried leg of lamb, glazed small vegetables and baby potato with rosemary juice</i>	21
Tournedos de Bœuf, sauce bourgeoise, pommes darphin aux trompettes <i>Beef Tournedos, "Bourgeoise" sauce, potato röstis with "Trompette" mushrooms</i>	27
Ris de Veau doré, sauce morilles, pommes soufflées <i>Golden Sweetbreads with morel sauce, puffed potatoes</i>	31

Fromages

Assiette de Fromages / Cheeses platter	5
--	---

Desserts

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
Senteur de notre Région: Pommes, caramel au cidre, biscuit amande et sa tuile de caramel <i>Apples with cider caramel, almond and caramel sponge, and crispy caramel</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
Cappuccino Noisette, Baileys, sur un biscuit café et glace café baileys <i>Creamy dulcify chocolate and hazelnut, coffee and baileys mousse on its coffee biscuit, baileys ice cream</i>	11
Fraicheur Framboise: crémeux et mousse framboise, meringues, crème vanille, sorbet fruits rouges <i>Meringue, creamy raspberry, raspberry mousse, vanilla cream, red fruits sorbet</i>	11
Millefeuille Chocolat ganache chocolat noisette et crémeux à la fève de tonka, glace de lait <i>Chocolate Millefeuille, hazelnut and chocolate ganache, tonka beans creamy, milk iced cream</i>	11



Horaires

Schedule

Ouvert de 12h15 à 13h15 et de 19h15 à 20h30

From 12:15 to 1:15 pm and From 7:15 pm to 8:30 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



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.

Informations

Information

Attention :

Le nombre de tables le long de la baie vitrée est limité et le placement se fait par ordre de date de réservation et non sur demande du client. Merci de votre compréhension.

* 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.

