

Carte du restaurant proposée par notre Chef de Cuisine Jacques FRAPPIER

Menus du Restaurant

Menu du Terroir	29€
Menu Gourmand	46€
Menu Dégustation	61€
Menu Homard	78€
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 à la Betterave sur un coulis de tomates <i>Fried cod fish and beetroot balls with tomato coulis</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 poêlés, bisque de langoustines à la combawa, purée de topinambours <i>Abalone with prawns and combawa bisque cream, mashed jerusalem artichoke</i>	29



Horaires

Schedule

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

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

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.

