

Carte du restaurant proposée par notre Chef de Cuisine Jacques FRAPPIER

Menus du Restaurant

Menu du Terroir	29,50€
Menu Gourmand	46,50€
Menu Dégustation	61,50€
Menu Homard	79,00€
Menu Déjeuner d'Affaires (1 plat - 1 dessert, du lundi au vendredi hors jours fériés)	19,00€
Menu Enfants	14,00€

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>	130	sur réservation

Entrées

Soupe de Poissons <i>Our fish soup</i>	13
L'entrée du jour <i>Starter of the day</i>	15
Eclair à la cuisse de Canard confite, jus de viande et sa salade <i>Candied duck leg in its éclair shell, meat juice</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
Emiettée de Crabe chaud purée de potimarron, dès de topinambours, écume combawa <i>Hot crumbled crab, mashed pumpkin, diced Jerusalem artichokes and combawa foam</i>	26
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

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
Pavé de Merlu rôti, mousseline de carottes et sauce roquette <i>Hakefish steak, carrots mousseline and arugula sauce</i>	20
Roulade de Bar aux herbes, bisque, mousseline de potimarron, crème de châtaigne <i>Sea bass rolled with herbs, bisque and mashed pumpkin and chestnut cream</i>	28
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux algues et petits légumes <i>Monkfish Blanquette and Molène Sausage with vegetables</i>	28
Saint-Jacques façon Bretonne et pâte de fruit chou fleur <i>Scallops Breton style and cauliflower fruit paste</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
Tournedos de Magret de Canard rôti, mousseline de céleri, poire au vin rouge <i>Pan-fried Duck breast Tournedos, grape juice, mashed celery and pear in red wine</i>	21
Tournedos de Bœuf, sauce forestière, pommes croquette <i>Beef Tournedos, forest sauce, "croquette" potato</i>	27
Ris de Veau doré, sauce Morilles, pommes soufflées <i>Golden Sweetbreads with "morel" mushrooms sauce, puffed potatoes</i>	31

Fromages

Assiette de Fromages / Cheeses platter	8
--	---

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
Douceur du Terroir bavaroise au cidre, pain de gêne framboise, fraises fraîches <i>Cider mousse on a raspberry sponge cake, fresh strawberries and red fruits sorbet</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
Tentation Noisette Café, croustillant fleur de sel, glace Baileys <i>Coffee biscuit, crunchy fleur de sel, nuts cream, coffee mousse and baileys coffee ice cream</i>	11
Pina Colada biscuit Coco, crémeux rhum, marmelade ananas, mousse mangue coco, sorbet exotique <i>Pina Colada, Coconut biscuit, creamy rum, pineapple marmalade, mango-coconut mousse, exotic sorbet</i>	11
Folie Chocolat épicé biscuit orange cannelle, croustillant chocolat blanc, crémeux fève de tonka, mousse chocolat poivre de timut, glace blé noir <i>Orange and cinnamon biscuit, crispy white chocolate, tonka bean creamy, chocolate mousse with timut pepper, buckwheat ice cream</i>	12

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.

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.