

H Ô T E L
RESTAURANT

Hostellerie de la Mer

Presqu'île de Crozon

CARTE

du restaurant

Menu du Terroir

Entrée, plat, dessert à 29,50€

Menu Gourmand

Entrée, plat, fromage, dessert à 46,50€

Menu Dégustation

7 plats à 61,50€

Menu Homard

Fruits de mer et homard du vivier à 79€

Carte du restaurant

Menu du Terroir

29,50€ TTC / Personne

L'entrée du jour

The starter of the day

ou / or

Les Six Huîtres Creuses

Six Hollow oysters

ou / or

Notre Soupe de Poissons

Our fish soup

ou / or

Saumon mariné à la betterave et son sorbet

Beetroot cured salmon with beetroot sorbet



Pêche du jour

The Fish of day

ou / or

Duo de Cochon du pays de l'Aulne confit aux oignons et sa poitrine au cidre de Fouesnant, far de blé noir, gratin dauphinois

Braised porc duo in onions and bacon wrapped pork with apple cider, buckwheat far and potatoes gratin

ou / or

Pavé de Lieu rôti, sauce badiane et légumes du jour

Baked Cod fish, star anise sauce and vegetables of the day

ou / or

Suprême de Pintade, sauce estragon et légumes du jour

Guinea fowl supreme, tarragon sauce



Dessert du jour

Dessert of the day

ou / or

Fraicheur Fraise : biscuit macaron, crémeux fruits rouges et fraise, glace de lait

Macaroon biscuit, red fruit and strawberry cream, caramel cream with milk ice cream

ou / or

Tendresse Chocolat Caramel sur son croustillant praliné, glace praliné

Chocolate and Caramel Mousse on its Praline soft spangled Biscuit, pralin ice cream

ou / or

Faisselle au coulis de fruits rouges ou au sirop d'érable

Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup

Formule Déjeuner « Ardoise »

Formule 1 plat du jour + 1 dessert du jour : 19,50€

Formule 1 entrée du jour + 1 plat du jour : 22,00€

*Ces formules sont assurées **aux déjeuners uniquement**, en semaine hors Samedi, Dimanche et jours fériés*

Menu Gourmand

46,50€ TTC / Personne

Panaché d'Huîtres Creuses et Crabe ou 9 Huîtres

(dormeur ou araignée selon l'arrivée et la saison)

Mix of Hollow Oysters and Crab (Dungeness Crab or Spider Crab according to the arrival and the season) or 9 Oysters

ou / or

Foie Gras de Canard

cuit au vin rouge, porto et poivre de Séchouan, confit d'oignons et figes, sorbet oignon

Duck Foie Gras cooked in red wine, Porto and Sichuan Pepper, Onion confit and Figs, Onion sorbet

ou / or

Saumon Fumé par nos soins, crème acidulée aux herbes, blinis au blé noir

Home smoked Salmon, citrus cream with herbs, buckwheat blini

ou / or

Assiette de Dégustation de la Mer (suppl. 5 €)

(3 Huîtres creuses, 8 langoustines, 1 crevette, bulots, bigorneaux, 1 amande, 1/2 crabe)

The tasting plate of the sea (3 hollow oysters, 8 langoustines, 1 prawn, common whelk, winkles, 1 sea almond, 1/2 crab)



Blanquette de Lotte et saucisse de Molène aux petits légumes

Monkfish Blanquette and Molène sausage with vegetables

ou / or

Tournedos de Bœuf, sauce à la moelle, pommes pont neuf

Beef Tournedos, marrow sauce, potato fried

ou / or

Pavé de Maigre rôti, écume Champagne, crème de Coco de Paimpol et crumble aux algues

Meagre Steak, Champagne foam, Paimpol bean cream, seaweed crumble



Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

Cheeses of the month served with salad and walnuts



Sensation Yuzu Framboise

Mousse citron yuzu, cœur framboise, sur son biscuit moelleux citron, sorbet framboise

Lemon yuzu mousse, raspberry heart, on a soft lemon biscuit, raspberry sorbet

ou / or

Opéra Café Baileys et Chocolat

Ganache chocolat, crème au beurre café Baileys, biscuit joconde glace café

Chocolate ganache, Baileys coffee buttercream, sponge cake, coffee ice cream

ou / or

Faisselle au coulis de fruits rouges ou au sirop d'érable

Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup

Menu Dégustation

61,50€ TTC / Personne

*Le Chef Jacques Frappier et son équipe vous proposent un menu découverte composé de 7 plats.
Ce menu est servi uniquement pour tous les convives de la table*

Mise en Bouche

Appetizer



Pressé de chair de Crabe
aux artichauts et son émulsion

Pressed crab, artichokes and its foam



Bar en écaille de Pomme de Terre
Fenouil rôti et jus chouchen coriandre

Bass fish with Potatoe "scale", roasted fennel with chouchen coriander juice



Granité au Citron

Lemon flavored granite



Ris de Veau

doré, sauce Foie Gras, pommes soufflées

Golden Sweetbreads, Foie gras sauce, puffed potatoes



Pré-Dessert

Pre-dessert



Finger croustillant épicé

Biscuit praliné blé noir et sa mousse, crémeux fève de tonka, glace blé noir

Buckwheat praline biscuit, tonka bean cream, buckwheat mousse, buckwheat ice cream

Menu Homard de l'Hostellerie

79€ TTC / Personne

Mise en Bouche

pour éveiller vos papilles
To delight the taste buds, the appetizer



Entrée au choix

(menu gourmand)



Granité

au Cidre
Cider Granita



Homard de pêche Bretonne

Grillé au naturel

ou

en Marmite à la Bigoudène

Brittany Lobster (natural grilled or warmed up)



Les Desserts du moment (carte)

Dessert

Carte

Coquillages et Crustacés*

	€
Les Huîtres Creuses*n°3 (6, 9, 12) <i>Hollow Oysters n°3 (6, 9, 12)</i>	La douzaine: <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) (selon arrivage) <i>Spinous spider Crab</i>	23
Assiette Dégustation de Fruits de Mer (1/4 crabe, 3 huîtres creuses, bulots, bigorneaux, 1 amande, 8 langoustines, 1 crevette)* <i>The tasting plate of the sea (1/4 crab, common whelk, 3 hollow oysters, winkles, 1 almond, 8 prawns, 1 shrimp)</i>	33
La belle Assiette de Fruits de Mer (1/2 crabe, 4 huîtres creuses, bulots, bigorneaux, 1 amande, 10 langoustines, 2 crevettes)* <i>The nice tasting plate of the sea (1/2 crab, 4 hollow oysters, common whelk, winkles, 1 almond, 10 prawns, 2 shrimps)</i>	43
Plateau de Fruits de Mer (pour 2 personnes) (1 Crabe, 6 Huîtres creuses, bigorneaux, 2 amandes, bulots, 20 Langoustines, 4 crevettes)* <i>Seafood platter (1 crab, 6 hollow oysters, winkles, 2 almonds, common whelk, 20 prawns, 4 shrimps)</i>	80
Plateau de Fruits de Mer Royal (avec un homard) de 600 à 800 gr <i>The Royal Seafood Platter (with Brittany Lobster)</i>	sur réservation 130

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
--	----

* Selon arrivage, certains produits peuvent être remplacés par d'autres
* According to the arrival and the season, can be replaced by others

Menu du petit Gastronomes

Pour les enfants de moins de -12 ans - For children under 12 years old

Terrine du Chef *ou* Tranche de Saumon fumé
The Chef Terrine or Home smoked Salmon



Goujonnette de Merlan *ou* Escalope de Volaille
Fish whiting Goujonnette or Chicken escalope



Glace/Sorbet *ou* Tendresse Chocolat Caramel
Ice Cream / Sorbet or Chocolate Cake

14€

Entrées

	€
Soupe de Poissons <i>Our fish soup</i>	13
L'entrée du jour <i>Starter of the day</i>	15
Saumon mariné à la betterave et son sorbet <i>Beetroot cured salmon with beetroot sorbet</i>	16
Foie Gras de Canard cuit au vin rouge, porto et poivre de Sechouan, confit d'oignons et figes <i>Duck Foie Gras cooked in red wine, porto and sichuan pepper, onion confit and figs, onion sorbet</i>	25
Préssé de chair de Crabe aux artichauts et son émulsion <i>Pressed crab, artichokes and its 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 <i>Abalone</i>	29

Notre Choix de Poissons (selon le marché)

Pêche du jour <i>Fish of the day</i>	19
Pavé de Lieu rôti, sauce badiane et légumes du jour <i>Baked Cod fish, star anise sauce and vegetables of the day</i>	20
Pavé de Maigre rôti, écume Champagne, crème de coco de Paimpol et crumble aux algues <i>Meagre Steak, Champagne foam, Paimpol bean cream, seaweed crumble</i>	28
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux algues et petits légumes <i>Monkfish Blanquette and Molène Sausage with vegetables</i>	28
Bar en écaille de Pomme de Terre, fenouil rôti et jus chouchen coriandre <i>Bass fish with Potatoe "scale", roasted fennel with chouchen coriander juice</i>	29

Notre Choix de 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
Suprême de Pintade, sauce estragon et légumes du jour <i>Guinea fowl supreme, tarragon sauce</i>	21
Tournedos de Bœuf, sauce à la moelle, pommes pont neuf <i>Beef Tournedos, marrow sauce, potato fried</i>	27
Ris de Veau doré, sauce Foie gras, pommes soufflées <i>Golden Sweetbreads with Foie gras sauce, puffed potatoes</i>	31

Plats Végétariens

Salade aux crudités du moment <i>Vegetarian Salad</i>	9
Assiette de Légumes <i>Hot Vegetables plate</i>	14

Fromages

Assiette de Fromages <i>Cheeses plate</i>	8
---	---

Prix nets service et taxe compris / Net prices, VAT & service included

« Faits Maison » Plats élaborés sur place à partir de produits bruts



Les Suggestions du Chef Pâtissier

Dessert

9 €

La Faisselle

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

11€

Le Dessert du Jour*

Dessert of the day

ou / or

Fraicheur Fraise

biscuit macaron, crémeux fruits rouges et fraise, glace de lait*
Macaroon biscuit, red fruit and strawberry cream, caramel cream with milk ice cream

ou / or

Tendresse Chocolat

Entremets Chocolat Caramel sur son croustillant Praliné et sa glace*
Chocolate and Caramel Mousse on its Praline soft spangled Biscuit, ice cream

ou / or

Sensation Yuzu Framboise

Mousse citron yuzu, cœur framboise, sur son biscuit moelleux citron, sorbet framboise
Lemon yuzu mousse, raspberry heart, on a soft lemon biscuit, raspberry sorbet

ou / or

Opéra Café Baileys et Chocolat

Ganache chocolat, crème au beurre café Baileys, biscuit joconde glace café
Chocolate ganache, Baileys coffee buttercream, sponge cake, coffee ice cream

12€

Finger croustillant épicé

Biscuit praliné blé noir et sa mousse, crémeux fève de tonka, glace blé noir
Buckwheat praline biscuit, tonka bean cream, buckwheat mousse, buckwheat ice cream

Café Douceur
(Café, Décaféiné ou Thé/ Infusion)

9 €

Champagne Gourmand 16 €
(Une coupe de Champagne Ayala avec assortiment de douceurs)

L' Irish Coffee

10 €

Sorbets ou Glaces « Maison » * 6 €

Pour permettre à notre Chef Pâtissier de préparer votre dessert avec tout le soin nécessaire, nous vous remercions à l'avance de le choisir dès le début de votre repas.

To allow our Pastry Chef to prepare your dessert with the necessary attention, we kindly ask you to make your choice at the beginning of the meal.

*Seuls les desserts avec une * sont proposés au menu du terroir.
Si vous souhaitez déguster un dessert sans *, un supplément de 3 euros vous sera facturé*