

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

Capuccino Potimarron et Lard, Cromesquis de Cabillaud

Pumpkin and bacon cappuccino, cod croquette



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 Merlu, sauce Dieppoise et légumes du jour

Hake fish steak, dieppoise sauce and vegetables of the day

ou / or

Magret de Canard, sauce pommes et chouchen, légumes du jour

Duck breast, apple and chouchen sauce, and vegetables of the day



Dessert du jour

Dessert of the day

ou / or

Saveur Bretonne :

Pommes confites, crèmeux vanille sur un biscuit amande, tuile de blé noir et sa glace de blé noir

Crystallised Apple, Crispy Buckwheat, vanilla 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 : 22,50€

*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, pommes darphins châtaigne, crème de cèpes

Beef Tournedos, "cèpes" mushrooms sauce, chestnut's potato rostis

ou / or

Filet de Turbot, viennoise aux algues, risotto aux fruits de mer et son écume

Roasted Turbot fish with algae "scale", seafood risotto and its foam



Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

Cheeses of the month served with salad and walnuts



Douce tentation Orange-Mandarine :

Marmelade orange, mousse mandarine sur un biscuit pommes de terre à l'orange, sorbet orange

Orange marmalade, mandarin mousse on a potato and orange cookie, orange sorbet

ou / or

Croustillant caramel fleur de sel, café et fève de Tonka :

Génoise café, croustillant caramel fleur de sel, ganache fève de Tonka et mousse caramel, glace caramel

Coffee sponge cake, caramel fleur de sel crunch, tonka bean ganache and toffee mousse, caramel 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 tiède

aux topinambours et écume safran bigouden

Pressed warm crab with Jerusalem artichokes and Bigouden saffron foam



Saint-Jacques à l'orange

pâte de fruit à l'endives

Scallops with orange, endives fruit paste



Granité à l'estragon

flavored granite



Ris de Veau

doré, sauce Morilles, pommes soufflées

Golden Sweetbreads, morel sauce, puffed potatoes



Pré-Dessert

Pre-dessert



Sphères en folie sur sa fraîcheur givrée épicée

Estragon fleur de sel, poire épicée chocolat Timut, Fruits rouges basilic et son granité épicé

Sphere trio : Tarragon flower of salt, spicy pear chocolate Timut pepper, red fruits basil and its spicy granita

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 12 Huîtres Creuses* n°3 (6, 9 ou 12) <i>12 Hollow Oysters n°3 (6, 9, 12)</i>	19
Assiette de Crevettes roses (10 à 12 pièces) <i>Prawns with mayonnaise</i>	13
Assiette de Langoustines, Mayonnaise (15 à 20 pièces) <i>Prawns with mayonnaise</i>	25
Crabe Dormeur ou Araignée de Mer (≈ 600 g, selon arrivage) <i>Dungeness Crabs or 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>	130

sur réservation

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	13
<i>Our fish soup</i>	
L'entrée du jour	15
<i>Starter of the day</i>	
Capuccino Potimarron et Lard, croustilles de cabillaud	16
<i>Pumpkin and bacon cappuccino, cod croquette</i>	
Foie Gras de Canard cuit au vin rouge, porto et poivre de Sechouan, confit d'oignons et figues	25
<i>Duck Foie Gras cooked in red wine, porto and sichuan pepper, onion confit and figs, onion sorbet</i>	
Pressé de chair de Crabe tiède, aux topinambours et écume safran bigouden	26
<i>Pressed warm crab with Jerusalem artichokes and Bigouden saffron foam</i>	
Saumon fumé par nos soins, crème acidulée aux herbes, blinis au blé noir	27
<i>Home smoked Salmon, slightly acid cream with herbs, buckwheat blini pan</i>	

Notre Choix de Poissons (selon le marché)

Pêche du jour	19
<i>Fish of the day</i>	
Pavé de Merlu, sauce Dieppoise et légumes du jour	20
<i>Hake fish steak, dieppoise sauce and vegetables of the day</i>	
Filet de Turbot, viennoise aux algues, risotto aux fruits de mer et son écume	28
<i>Roasted Turbot fish with algae "scale", seafood risotto and its foam</i>	
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux petits légumes	28
<i>Monkfish Blanquette and Molène Sausage with vegetables</i>	
Saint-Jacques à l'orange, pâte de fruit à l'endive	29
<i>Scallops with orange, endives fruit paste</i>	

Notre Choix de Viandes

Duo de Cochon braisé aux oignons et sa poitrine au cidre, far blé noir, gratin dauphinois	19
<i>Duo of Pig braised in onions and bacon wrapped pork with cider, potatoes gratin</i>	
Magret de Canard, sauce pommes et choucroute, légumes du jour	21
<i>Duck breast, apple and choucroute sauce, and vegetables of the day</i>	
Tournedos de Bœuf, pommes darphins châtaigne, crème de cèpes	27
<i>Beef Tournedos, "cèpes" mushrooms sauce, chestnut's potato rostis</i>	
Ris de Veau doré, sauce Morilles, pommes soufflées	31
<i>Golden Sweetbreads, morel sauce, puffed potatoes</i>	

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

12€

Le Dessert du Jour*

Dessert of the day

ou / or

Saveur Bretonne*

Pommes confites, crémeux vanille sur un biscuit amande, tuile de blé noir et sa glace de blé noir

Crystallised Apple, Crispy Buckwheat, vanilla 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

Douce tentation orange mandarine

Marmelade orange, mousse mandarine sur un biscuit pommes de terre à l'orange, sorbet orange

Orange marmalade, mandarin mousse on a potato and orange cookie, orange sorbet

ou / or

Croustillant caramel-fleur de sel, café et fève de Tonka

Génoise café, croustillant caramel fleur de sel, ganache fève de Tonka, mousse caramel, glace

Coffee sponge cake, caramel fleur de sel crunch, tonka bean ganache and toffee mousse, caramel ice cream

13€

Sphère en folie sur sa fraîcheur givrée-épicée

Estragon fleur de sel, poire épicée chocolat Timut, Fruits rouges basilic et son granité épicé

Sphere trio : Tarragon flower of salt, spicy pear chocolate Timut pepper, red fruits basil and its spicy granita

Café Douceur

11 €

(Café, Décaféiné ou Thé/ Infusion)

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*

Boissons Chaudes



CAFES : 3,00 €

Amérigo, Bio équitable, Max Havelaar  cultivé à 1700m d'altitude sur les hauts plateaux du Mexique
Décaféiné : un grand cru Arabica décaféiné sans solvant, à savourer.

CAFES GRANDS CRUS : 100% arabica 3,50 €

COLOMBIE, Doux et Suave Cultivé entre 1800 et 2000m d'altitude à l'ombre des bananiers sur les terres volcaniques de la Cordillères des Andes.
NOUVELLE GUINNE, Fruité & Parfumé : Café cultivé à 1800m d'altitude, très aromatique, équilibré, parfumé un nuage acidulé.
MOKA D'ETHIOPIE, Sauvage & Aromatique cultivé sur les berceaux des arabicas aromatique et acidulé.

THES NOIRS : 3,00 €

DARJEELING Provient des contreforts de l'Himalaya, léger

EARL GREY Thé noir de Chine aromatisé à la bergamote.

4 FRUITS ROUGES Mélange de thés aux arômes cerise, fraise, framboise et groseille.

JARDIN BLEU Mélange de thés parfumé aux arômes rhubarbe et fraise des bois.

VANILLE Tasse douce, légèrement sucrée avec notes biscuitées

Note dominante: Nature

Note dominante: Bergamote

Note dominante: Fruits rouges

Note dominante: Rhubarbe, fraise

Note dominante: Vanille

THES VERTS : 3,00 €

YUNNAN VERT, Thé de chine Corsé et aux notes vertes et fruitées, longues en bouche.

MENTHE TOUAREG Un thé vert parfumé aux feuilles de menthe

JASMIN Produit à partir d'un thé vert de belle qualité, mêlé à des fleurs fraîches de jasmin.

THE VERT DE BALI Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées.

Note dominante: Nature

Note dominante: Menthe

Note dominante: Fleuries, Jasmin

Note dominante: Litchi, Pamplemousse, Pêche, Rose

INFUSIONS : 3,00 €

CARCADET NUIT D'ÉTÉ Mélange de fleurs d'hibiscus, morceaux de pomme

ROOBIOS CITRUS Mélange d'huiles essentielles

ROOBIOS ORENTIAL aromatisé fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois.

TISANE CAMOMILLE goût doux et fruité avec des notes d'ananas.

TISANE TILLEUL Son odeur boisée et fleurie évoque les sous-bois humides.

TISANE TILLEUL MENTHE mêlant menthe aux notes boisées et fleuries du tilleul.

TISANE VERVEINE Une infusion au parfum citronné caractéristique

TISAN MENTHE POIVREE appréciée pour son odeur puissante (menthol)

Note dominante: Fruits rouges, hibiscus

Note dominante: Agrumes, citron, clémentine

Note dominante: Fruit de la passion, Pêche, Fraise

Note dominante: Camomille

Note dominante: Tilleul

Note dominante: Tilleul, Menthe

Note dominante: Verveine

Note dominante: Menthe

Notre sélection de thés et infusions « DAMMANN FRERES »



Notre restaurant étant détenteur du titre de Maître restaurateur et du label Restaurants du Terroir®, nos produits sont très majoritairement sélectionnés chez les producteurs locaux. Vous découvrirez ci-dessous la provenance de nos produits. En cas d'allergie, veuillez le signaler au maître d'hôtel lors de la prise de commandes. Le Chef se tient à votre disposition pour toute demande spécifique.

POISSONS, CRUSTACES & COQUILLAGES :


Top Atlantique, le Guilvinec : Poissons, Moules, Coquillages

Maison Furic, Guilvinec : Crustacés, Poissons, Amandes, Bigorneaux et Palourdes

Viviers Henry, Camaret sur Mer : Tourteau, Homard, Araignée, Huîtres, Saint Jacques

France Haliotis, Plouguerneau : Ormeaux 

Bord à Bord, Roscoff : Algues bio 

Saumon Ecosais, Label rouge bio 

VIANDES :

Toutes nos viandes sont d'origine française

Bretagne Viandes, Quimper : Bœuf, Porc, Ris de Veau, Veau, Agneau

Charcuterie Blaise, Conquet : Saucisse de Molène

Askell, Quimper : Foie Gras, Volaille, Magret de Canard, Cuisse à confire, Pintade, Andouille de Guémené

CREMERIE :

SovéFrais, Ploudaniel : Crème, lait, œufs, beurre...

Le Petit Fermier de Kervihan, Locoal-Mendon: Fromages

LEGUMES & FRUITS :

Le Saint, Guipavas : Chou-fleur Breton, Artichaut Prince de Bretagne, Betterave de Bretagne, Pomme de Terre Amandine, etc...

Esprit Safran, Pouldreuzic : Safran bigouden

Sové Frais : Fraises

CAFES & BOISSONS :

Coïc, Plomelin : Cafés, Thés

Brasserie Lancelot, Le Roc Saint André : Bières Bretonnes

Manoir de Kinkiz, Quimper: Cidre de Fouesnant, Digestif Lambig

Eau Minérale : Plancoët et Plancoët fines bulles

Distillerie des Menhirs, Plomelin : Whisky Eddu