

H Ô T E L
RESTAURANT

Hostellerie de la Mer

Presqu'île de Crozon

CARTE *du restaurant*

Menu du Terroir

Entrée, plat, dessert à 32€

Menu Gourmand

Entrée, plat, dessert à 48€

Menu Dégustation

7 plats à 63€, menu pour l'ensemble des convives

Carte du restaurant

Menu du Terroir

32€ 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

Terrine de Volaille et Poulpe, sauce curry

Poultry and Octopus Terrine with curry sauce



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

Brandade de Cabillaud et coulis de roquette

Cod fish brandade with rocket coulis



Dessert du jour

Dessert of the day

ou / or

Douceur Pommes, Blé noir

Comptée de Pommes, Bavaroise sarrasin, biscuit pain de gène, graines de sarrasin et glace de lait

Apple Compote, Buckwheat mousse, Gene Bread Biscuit, Buckwheat Seeds and Milk Ice Cream

ou / or

Tendresse Chocolat Caramel sur son croustillant praliné, glace praliné

Chocolate and Caramel Mousse on its Praline soft spangled Biscuit, praline 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 » à 22,50€

Formule 1 plat du jour + 1 dessert du jour

ou

Formule 1 entrée du jour + 1 plat du jour

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

Menu Gourmand

48€ 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

Saint-Jacques en coque, au beurre de cidre et granny smith

Scallops in cider butter and thin slice of apple

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, 1 amande, 1/2 crabe ou araignée)

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



Blanquette de Lotte et saucisse de Molène, légumes et pommes de terre vapeur

Monkfish Blanquette and Molène sausage with vegetables and steamed potatoes

ou / or

Tournedos de Bœuf, sauce morilles, pommes darphin

Beef tournedos, morel sauce, potatoes rosti

ou / or

Filet de Plie cardine à la Dieppoise, mousseline de bleu d'Artois

Fillet of plaice with mushrooms fish sauce, mashed potatoes



Gourmandise Chocolat Cassis : crémeux chocolat poivre de Timut, confit de cassis, croustillant fleur de sel, biscuit sacher chocolat, sorbet fruits rouges

Creamy chocolate with Timut pepper, blackcurrant confit, crunchy fleur de sel, chocolate sacher biscuit, red fruit sorbet

ou / or

Tentation Orange Citron Yuzu

Biscuit pomme de terre citron, crémeux orange, mousse citron yuzu, sorbet orange

Lemon potato biscuit, orange cream, lemon yuzu mousse, orange sorbet

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

63€ 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



Saint-Jacques

en coque, au beurre de cidre et granny smith

Scallops in cider butter and thin slice of apple



Filet de Plie cardine à la dieppoise, mousseline de bleu d'Artois

Fillet of plaice with mushrooms fish sauce, mashed potatoes



Granité au Cidre

Cider granite



Ris de Veau

doré, sauce soubise aux oignons roses de Roscoff, pommes soufflées

Sweetbreads with Roscoff pink onions sauce, puffed potatoes



Pré-Dessert

Pre-dessert



Assiette Découverte du Pâtissier

Pâtissier's Discovery Plate

Carte

Coquillages et Crustacés*

	€
Les Huîtres Creuses n°3 <i>Hollow Oysters</i>	
Les 6	12
Les 9	17
Les 12	22
Assiette de Crevettes roses (10 à 12 pièces) <i>Pink shrimp with mayonnaise</i>	14
Assiette de Langoustines, Mayonnaise (15 à 20 pièces) <i>Prawns with mayonnaise</i>	25
Crabe Dormeur <i>ou</i> Araignée de Mer (≈ 600 g, selon arrivage) <i>Dungeness Crabs or Spinous spider Crab</i>	25
La belle Assiette de Fruits de Mer (1/2 crabe, 4 huîtres creuses, bulots, 1 amande, 10 langoustines, 2 crevettes) * <i>The nice tasting plate of the sea (1/2 crab, 4 hollow oysters, common whelk, 1 almond, 10 prawns, 2 shrimps)</i>	43
Plateau de Fruits de Mer (pour 2 personnes) (1 Crabe, 6 Huîtres creuses, 2 amandes, bulots, 20 Langoustines, 4 crevettes)* <i>Seafood platter (1 crab, 6 hollow oysters, 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
Homard bleu, grillé au naturel ou à la Bigoudène <i>Blue Lobster native to the Brittany coast, natural grilled or warmed up</i>	60

sur réservation

sur réservation

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

Entrées

	€
Soupe de Poissons <i>Our fish soup</i>	13
L'entrée du jour <i>Starter of the day</i>	15
Terrine de Volaille et Poulpe, sauce curry <i>Poultry and Octopus Terrine with curry sauce</i>	16
Saint-Jacques de la rade en coque, au beurre de cidre et granny smith <i>Scallops in cider butter and thin slice of apple</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

Notre Choix de Poissons (selon le marché)

Pêche du jour <i>Fish of the day</i>	19
Brandade de Cabillaud et coulis de roquette <i>Cod fish brandade with rocket coulis</i>	20
Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène, légumes et pommes de terre vapeur <i>Monkfish Blanquette and Molène sausage with vegetables and steamed potatoes</i>	29
Filet de Plie cardine à la Dieppoise, mousseline de bleu d'Artois <i>Fillet of plaice with mushrooms fish sauce, mashed potatoes</i>	30

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
Tournedos de Bœuf, sauce morilles, pommes darphin <i>Beef tournedos, morel sauce, potatoes rosti</i>	27
Ris de Veau doré, sauce soubise aux oignons roses de Roscoff, pommes soufflées <i>Sweetbreads with Roscoff pink onions sauce, puffed potatoes</i>	31

Plats Végétariens

Salade aux crudités du moment <i>Vegetarian Salad</i>	10
Assiette de Légumes <i>Hot Vegetables plate</i>	14

Prix nets service et taxe compris / Net prices, VAT & service included
« Faits Maison » Plats élaborés sur place à partir de produits bruts



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€

Les Suggestions de la Cheffe Pâtissier

Dessert

9,50 €

La Faisselle

Faisselle au Coulis de Fruits Rouges ou au sirop d'Érable *

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

12,50€

Dessert du Jour*

Dessert of the day

ou / or

Douceur Pommes, Blé noir *

Compotée de Pommes, Bavaroise sarrasin, biscuit pain de gène, graines de sarrasin et glace de lait

Apple Compote, Buckwheat mousse, Gene Bread Biscuit, Buckwheat Seeds and 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

Gourmandise Chocolat Cassis

Crèmeux chocolat poivre de Timut, confit de cassis, croustillant fleur de sel, biscuit sacher chocolat

Creamy chocolate with Timut pepper, blackcurrant confit, crunchy fleur de sel, chocolate sacher biscuit, red fruit sorbet

ou / or

Tentation Orange Citron Yuzu

Biscuit pomme de terre citron, crèmeux orange, mousse citron yuzu, sorbet orange

Lemon potato biscuit, orange cream, lemon yuzu mousse, orange sorbet

Café Douceur
(Café, Décaféiné ou Thé/ Infusion)

12,50 €

Champagne Gourmand 16,50 €
(Une coupe de Champagne Ayala avec assortiment de douceurs)

L' Irish Coffee

10,50 €

Sorbets ou Glaces « Maison » * 7,50 €

*Pour permettre à notre Cheffe 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*