

H Ô T E L
RESTAURANT

Hostellerie de la Mer

Presqu'île de Crozon

CARTE

du restaurant

Carte du restaurant

Menu du Terroir

Menu Dégustation

Carte

Les Huîtres Creuses n°3 *Hollow Oysters*

	€
Les 6	12,50
Les 9	18,50

Entrées *Starters*

	€
Soupe de Poissons <i>Our fish soup</i>	13,50
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	15,50
Queues de Crevettes frites et coulis de tomate à l'oriental <i>Breaded and fried shrimp tails with oriental tomato coulis</i>	25,50
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>	27,50

Poissons *Fish*

Pêche du jour <i>Fish of the day</i>	19,50
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>	29,50

Viandes *Meat*

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>	19,50
Tournedos de Bœuf, sauce morilles, pommes darphin <i>Beef tournedos, morel sauce, potatoes rasti</i>	29,50
Ris de Veau doré, sauce morilles, pommes soufflées <i>Sweetbreads with morel sauce, puffed potatoes</i>	32,50

Végétariens *Vegetarians*

Salade aux crudités du moment <i>Vegetarian Salad</i>	10,50
Assiette de Légumes <i>Hot Vegetables plate</i>	14,50

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

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



Formule Déjeuner « Ardoise » à 23,50€

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 du Terroir

32€ TTC / Personne

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

Queues de Crevettes frites et coulis oriental (suppl. 5€)

Breaded and fried shrimp tails with oriental tomato coulis

ou/or

Saumon Fumé par nos soins, crème acidulée aux herbes, blinis au blé noir (suppl. 7€)

Home smoked Salmon, citrus cream with herbs, buckwheat blini



Pêche du jour

The Fish of day

ou / or

Duo de Cochon 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

Blanquette de Lotte et saucisse de Molène, légumes et pommes de terre vapeur (suppl. 9€)

Monkfish Blanquette and Molène sausage with vegetables and steamed potatoes

ou/or

Tournedos de Filet de Boeuf, sauce Morilles, pommes darphin (suppl. 9€)

Beef tournedos, morel sauce, potatoes rasti



Dessert du jour

Dessert of the day

ou / or

Fraîcheur Fraise : compotée fraise basilic, mousse fromage blanc sur biscuit financier, glace de lait

Strawberry-basil compote, white cheese mousse on financial biscuit, 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

Macaron Exotique:crémeux mangue passion romarin, mousse vanille, coque macaron et son sorbet (suppl.3€)

Macaroon with creamy mango passion rosemary, vanilla mousse and exotic 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

65€ TTC / Personne

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

----- SUR RESERVATION UNIQUEMENT -----

Mise en Bouche

Appetizer



Entrée selon l'inspiration du Chef

Regarding the Chef inspiration



Poisson selon l'inspiration du Chef

Fish regarding the Chef inspiration



Granité

granite



Ris de Veau doré, sauce morilles, pommes soufflées

Sweetbreads with morel sauce, puffed potatoes



Pré-Dessert

Pre-dessert



Dessert découverte du Pâtissier

Pâtissier's Discovery Plate

Les Suggestions de la Cheffe Pâtissière

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

Fraicheur Fraise

Compotée fraise basilic, mousse fromage blanc sur biscuit financier, glace de lait
Strawberry-basil compote, white cheese mousse on financial biscuit, 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

13,50€

Macaron Exotique Romarin

Crèmeux mangue passion romarin, mousse vanille, coque macaron et son sorbet
Macaroon with creamy mango passion rosemary, vanilla mousse and exotic 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.