

H Ô T E L  
RESTAURANT

# Hostellerie de la Mer

*Presqu'île de Crozon*

## CARTE *du restaurant*

### Carte du restaurant

*Fruits de Mer possible uniquement sur réservation*

### Menu du Terroir

*Entrée, plat, dessert à 32€*

### Menu Dégustation

*7 plats à 65€, sur réservation uniquement*

### Desserts

*Suggestions de la Cheffe Pâtissière*

# Carte

## Entrées *Starters*

	€
Soupe de Poissons <i>Our fish soup</i>	13,50
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	15,50
Terrine de Veau et Poulpes, sauce curry <i>Veal and octopus terrine with curry sauce</i>	17,50
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 Pont-Neuf <i>Beef tournedos, morel sauce, potatoes fried</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

## Notre Soupe de Poissons

*Our fish soup*

ou / or

## Terrine de Veau et Poulpes, sauce curry

*Veal and octopus terrine with curry sauce*

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 Pont-Neuf (suppl. 9€)

*Beef tournedos, morel sauce, potatoes fried*



## Dessert du jour

*Dessert of the day*

ou / or

## Marbré Orange Citron : crèmeux orange, mousse citron, biscuit génoise, glace de lait

*Orange cream, lemon mousse, sponge cake, 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

## "Mont Blanc" revisité : biscuit macaron, crèmeux marron, mousse vanille, meringue, glace chocolat (suppl.3€)

*Mont Blanc" revisited: macaroon cookie, chestnut cream, vanilla mousse, meringue, chocolate 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

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

### **Marbré Orange Citron**

*Crèmeux orange, mousse citron, biscuit génoise, glace de lait*

*Orange cream, lemon mousse, sponge cake, 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*

---

14,50€

## **"Mont Blanc" revisité**

*Biscuit macaron, crèmeux marron, mousse vanille, meringue, glace chocolat*

*Mont Blanc" revisited: macaroon cookie, chestnut cream, vanilla mousse, meringue, chocolate ice cream*

---

Café Douceur  
*(Café, Décaféiné ou Thé/ Infusion)*

13,50 €

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.*