

Hotel de la Mer

& RESTAURANT

MENU TRISKELL 35€

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Artichauts du pays Pagan à la Dulse et au vin blanc

Lieu fumé maison

Bisque de crustacés

Œuf parfait à l'espuma de sarrasin

Far noir au kasha

Timbale de légumes et pois chiches*

Coulis de tomates à la coriandre

6 huîtres creuses du Finistère (+3€)

Numéro 2 de chez Keraliou, citron, vinaigre à l'échalote

PLAT

Pièce du boucher

Ecrasé de pomme de terre aux algues, tartare de laitue de mer

Crumble de lieu jaune

Légumes de saison, espuma de coriandre

Farandole de sarrasin*

Far noir, poêlée de légumes

Médallions de lotte (+5€)

Bisque de crustacés, épeautre à la Dulse

DESSERT

Parfait glacé à la vanille

Fraises au vin rouge

Le choco-dulse

Fondant au chocolat cœur framboise Dulse

Feuillantine d'abricots

Crème à la verveine citronnée et coulis de fruits rouges

La coupe Breizh

Boules caramel beurre salé, pralinée, palet breton, chantilly, caramel au beurre salé

Café gourmand

Biscuit maison vegan et ses sorbets*

*Vegan : sans aucun produit d'origine animale

Côte des Légendes - Plage des Chardons Bleus - 29890 Brignogan Plages

bienvenue@hoteldelamer.bzh +33 (0)2 98 43 18 47

<http://www.hoteldelamer.bzh>

SAS au capital de 1 000 euros RCS - BREST - 814 324 661

Hotel de la Mer

& RESTAURANT

LA CARTE

ENTRÉE 9.00 €

Artichauts du pays Pagan à la Dulse et au vin blanc

Lieu fumé maison

Bisque de crustacés

Œuf parfait à l'espuma de sarrasin

Far noir au kasha

Timbale de légumes et pois chiches*

Coulis de tomates à la coriandre

6 huitres creuses du Finistère (+3€)

Numéro 2 de chez Keraliou, citron, vinaigre à l'échalote

PLAT

Pièce du boucher 19€

Ecrasé de pomme de terre aux algues, tartare de laitue de mer

Crumble de lieu jaune 18€

Légumes de saison, espuma de coriandre

Farandole de sarrasin* 17€

Far noir, poêlée de légumes

Médallions de lotte 22€

Bisque de crustacés, épeautre à la Dulse

DESSERT 9.00 €

Parfait glacé à la vanille

Fraises au vin rouge

Le choco-dulse

Fondant au chocolat cœur framboise Dulse

Feuillantine d'abricots

Crème à la verveine citronnée et coulis de fruits rouges

La coupe Breizh

Boules caramel beurre salé, pralinée, palet breton, chantilly, caramel au beurre salé

Café gourmand

Biscuit maison vegan et ses sorbets*

*Vegan : sans aucun produit d'origine animale

Côte des Légendes - Plage des Chardons Bleus - 29 890 Brignogan Plages

bienvenue@hoteldelamer.bzh +33 (0)2 98 43 18 47

<http://www.hoteldelamer.bzh>

SAS au capital de 1 000 euros RCS - BREST - 814 324 661

Hotel de la Mer

& RESTAURANT

MENU ORMEAUX 55€

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Artichauts du pays Pagan à la Dulse et au vin blanc

Lieu fumé maison

Bisque de crustacés

Œuf parfait à l'espuma de sarrasin

Far noir au kasha

Timbale de légumes et pois chiches*

Coulis de tomates à la coriandre

PLAT

Les ormeaux de Plouguerneau, beurre persillé à l'ail

DESSERT

Parfait glacé à la vanille

Fraises au vin rouge

Le choco-dulse

Fondant au chocolat cœur framboise Dulse

Feuillantine d'abricots

Crème à la verveine citronnée et coulis de fruits rouges

La coupe Breizh

Boules caramel beurre salé, pralinée, palet breton, chantilly, caramel au beurre salé

Café gourmand

Biscuit maison vegan et ses sorbets*

*Vegan : sans aucun produit d'origine animale

Hotel de la Mer

& RESTAURANT

BOCAUX DU BISTROT

Entré, plat ou plat, dessert 19€

Entrée, plat, dessert 25€

A déguster à toute heure

Demandez l'ardoise

SORTIE DU VENDREDI SOIR 31€

APERITIF

**Une coupe de crémant, un verre de vin ou un jus de pomme artisanal
Et son assiette d'amuse-bouche**

PLAT ET DESSERT

A choisir dans les boccoux du bistrot

Un verre de VIN

Muscadet ou Bordeaux rouge

MENU ENFANT 14€*

Entrée

Assiette de melon

Plat

Breizh Pesked ou Nuggets au Poulet

Dessert

2 boules de glace (parfum au choix)

***(jusqu'à 12 ans)**