

# Hotel de la Mer

& RESTAURANT

## MENU TRISKELL 35€

### AMUSE-BOUCHE

#### ENTRÉE

##### **Terre et Mer d'Automne**

Salsifis grillés, champignons de Plouguerneau, coques, émulsion jus de coquillages au curcuma

##### **Jack Be Little**

Farcie au potimarron, châtaigne, pleurote et Shiitake\*

##### **Farandole de pommes du Verger de Kerambléau**

Compotée d'oignons roses accompagnée de boudin noir du Groin de Folie

##### **6 huîtres creuses du Finistère (+3€)**

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

##### **Œuf parfait**

Compotée d'oignons roses, espuma de cidre

### PLAT

##### **Poisson Tombe (Grondin)**

Au deux choux, romanesco et chou-fleur, lait ribot aux échalotes confites

##### **Travers de porc**

Cucurbitacée farcie d'une mousseline de pommes de terre «œil de perdrix» à la dulse, sauce au miel épicé

##### **Lieu jaune de nos côtes**

Accompagné d'un risotto d'épeautre à la dulse, bisque de crustacés

##### **Shoba (pâtes de sarrasin)\***

Au tofu fumé et sa farandole de légumes des Maraîchers du Pays de Pagan, espuma au cidre

### DESSERT

##### **Délice aux prunes du verger de Kerambléau \***

##### **Poire au cidre de Menez Bruz**

Financier au blé noir, sirop de cidre

##### **Figues rôties à la crème d'amande**

Sirop de vin rouge aux agrumes

##### **La coupe Breizh**

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

##### **Café ou thé gourmand**

\*Vegan : sans aucun produit d'origine animale

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

[bienvenue@hoteldelamer.bzh](mailto: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 €

#### **Terre et Mer d'Automne**

Salsifis grillés, champignons de Plouguerneau, coques, émulsion jus de coquillages au curcuma

#### **Jack Be Little**

Farcie au potimarron, châtaigne, pleurote et Shiitake\*

#### **Farandole de pommes du Verger de Kerambléau**

Compotée d'oignons roses accompagnée de boudin noir du Groin de Folie

#### **6 huitres creuses du Finistère (+3€)**

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

#### **Œuf parfait**

Compotée d'oignons roses, espuma de cidre

## PLAT

#### **Poisson Tombe (Grondin)**

**19€**

Au deux choux, romanesco et chou-fleur, lait ribot aux échalotes confites

#### **Travers de porc**

**19€**

Cucurbitacée farcie d'une mousseline de pommes de terre «œil de perdrix» à la dulse, sauce au miel épicé

#### **Lieu jaune de nos côtes**

**19€**

Accompagné d'un risotto d'épeautre à la dulse, bisque de crustacés

#### **Shoba (pâtes de sarrasin)\***

**17€**

Au tofu fumé et sa farandole de légumes des Maraîchers du Pays de Pagan, espuma au cidre

### FROMAGE 9.00 €

#### **Dégustation Tome aux algues de la ferme de Keroudy**

### DESSERT 9.00 €

#### **Délice aux prunes du verger de Kerambléau \***

#### **Poire au cidre de Menez Bruz**

Financier au blé noir, sirop de cidre

#### **Figues rôties à la crème d'amande**

Sirop de vin rouge aux agrumes

#### **La coupe Breizh**

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

#### **Café ou thé gourmand**

\*Vegan : sans aucun produit d'origine animale

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

[bienvenue@hoteldelamer.bzh](mailto: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

#### **Terre et Mer d'Automne**

Salsifis grillés, champignons de Plouguerneau, coques, émulsion jus de coquillages au curcuma

#### **Jack Be Little**

Farcie au potimarron, châtaigne, pleurote et Shiitake\*

#### **Farandole de pommes du Verger de Kerambléau**

Compotée d'oignons roses accompagnée de boudin noir du Groin de Folie

#### **6 huitres creuses du Finistère (+3€)**

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

#### **Œuf parfait**

Compotée d'oignons roses, espuma de cidre

### PLAT

#### **Les ormeaux de Plouguerneau, beurre persillé à l'ail**

### DESSERT

#### **Délice aux prunes du verger de Kerambléau \***

#### **Poire au cidre de Menez Bruz**

Financier au blé noir, sirop de cidre

#### **Figues rôties à la crème d'amande**

Sirop de vin rouge aux agrumes

#### **La coupe Breizh**

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

#### **Café ou thé gourmand**

\*Vegan : sans aucun produit d'origine animale

## BISTROT LES CHARDONS BLEUS

Entrée, 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 bœux du bistrot

Un verre de VIN

Muscadet ou Bordeaux rouge

## MENU ENFANT 14€\*

### Entrées

Terre et Mer d'Automne

Jack Be Little

Farandole de pommes du Verger de Kerambléau

### Plats

Breizh Pesked

Nuggets au Poulet

Poisson Tombe (Grondin)

Lieu de nos côtes

Shoba (pâtes de sarrasin)\*

### Desserts

2 boules de glace (parfum au choix)

Poire au cidre de Menez Bruz

Figues rôties à la crème d'amande

\*(jusqu'à 12 ans)