

Hotel de la Mer

& RESTAURANT

MENU TRISKELL 37€

ENTRÉE

Potimarron Confit*

Crèmeux de Butternut, Emulsion à L'ail Doux

Carpaccio de Saint-Jacques

Et sa Gelée de Pommes

L'Œuf Parfait

Espuma Tomme aux Algues, Fondue d'Endives

6 Huitres Creuses du Finistère (+3€)

Numéro 2 de Keraliou, Citron, Vinaigre à l'Echalote

Rosace de Boudin Noir du Groin de Folie

Caramel de Cidre

PLAT

Noix de Saint Jacques

Poireaux et Salsifis Rôtis, Sauce Hollandaise

Lieu Jaune de Nos Côtes

Sarrasin en Bouillon et en Crèmeux

Lotte, Risotto Aux Deux Céleris +3€

Pickles de Poire et Lait Fumé

Râble de Lapin Farci aux Algues

Purée de Pomme de Terre et Champignons de Kerlouan

Bourguignon de Légumes*

DESSERT

Mont Blanc, Crème de Marron

Crème Anglaise Cardamome

Poire Belle Hélène, Façon HDLM

Feuillantine - Pomme – Miel - Pollen

Blanc Manger, Vegan*

Lait d'Amande, Fruits de Saison

La Coupe Breizh

Boules Caramel Beurre Salé, Praliné, Palet Breton, Chantilly, Caramel Au Beurre Salé

Café ou thé Gourmand

*Vegan : sans aucun produit d'origine animale

Hotel de la Mer

& RESTAURANT

LA CARTE

ENTRÉE 9.50 €

Potimarron Confit*

Crèmeux de Butternut, Emulsion à L'Ail Doux

Carpaccio de Saint-Jacques

Et sa Gelée de Pommes

L'Œuf Parfait

Espuma Tomme aux Algues, Fondue d'Endives

6 Huitres Creuses du Finistère (+3€)

Numéro 2 de Keraliou, Citron, Vinaigre à l'Echalote

Rosace de Boudin Noir du Groin de Folie

Caramel de Cidre

PLAT

Noix de Saint Jacques 21.00€

Poireaux et Salsifis Rôtis, Sauce Hollandaise

Lieu Jaune de Nos Côtes 21.00€

Sarrasin en Bouillon et en Crèmeux

Lotte, Risotto Aux Deux Céleris 25.00€

Pickles de Poire et Lait Fumé

Râble de Lapin Farci aux Algues 20.00€

Purée de Pomme de Terre et Champignons de Kerlouan

Bourguignon de Légumes* 19.00€

FROMAGE 9.00 €

Dégustation de Trois Fromages Bretons

DESSERT 9.50 €

Mont Blanc, Crème de Marron

Crème Anglaise Cardamome

Poire Belle Hélène, Façon HDLM

Feuillantine - Pomme – Miel - Pollen

Blanc Manger, Vegan*

Lait d'Amande, Fruits de Saison

La Coupe Breizh

Boules Caramel Beurre Salé, Praliné, Palet Breton, Chantilly, Caramel Au Beurre Salé

Café ou Thé Gourmand

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 57€

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Potimarron Confit*

Crèmeux de Butternut, Emulsion à L'ail Doux

Carpaccio de Saint-Jacques

Et sa Gelée de Pommes

L'Œuf Parfait

Espuma Tomme aux Algues, Fondue d'Endives

6 Huitres Creuses du Finistère (+3€)

Numéro 2 de Keraliou, Citron, Vinaigre à l'Echalote

Rosace de Boudin Noir du Groin de Folie

Caramel de Cidre

PLAT

Les Ormeaux de Plouguerneau,

Sarrasin en Bouillon et en Crèmeux

DESSERT

Mont Blanc, Crème de Marron

Crème Anglaise Cardamome

Poire Belle Hélène, Façon HDLM

Feuillantine - Pomme – Miel - Pollen

Blanc Manger, Vegan*

Lait d'Amande, Fruits de Saison

La Coupe Breizh

Boules Caramel Beurre Salé, Praliné, Palet Breton, Chantilly, Caramel Au Beurre Salé

Café ou thé Gourmand

*Vegan : sans aucun produit d'origine animale

**Ormeaux Plat unique 42.00 €

MENU ENFANT 15€*

Entrée

Entrée « Comme Les Grands »

Petite Portion

Potimarron Confit*

Crèmeux de Butternut, Emulsion à L'ail Doux

L'Œuf Parfait

Espuma Tomme aux Algues, Fondue d'Endives

Plat

Nuggets au Poisson ou au Poulet (fait maison)

Petites pommes de terre au beurre

Dessert

2 boules de glace (parfum au choix)

***(jusqu'à 12 ans)**

BISTROT LES CHARDONS BLEUS

Entrée, plat ou plat, dessert 19€

Entrée, plat, dessert 25€

Demandez la Carte

***Vegan : sans aucun produit d'origine animale**