

## “Une échappée belle entre Terre et Mer

En rejoignant ma Bretagne natale, j'ai eu un véritable coup de cœur pour cet endroit magique. Je suis honoré de cette nouvelle aventure et ravi de vous faire (re)découvrir

l'hôtel de la Mer.

Ma philosophie, je m'attache à travers mes plats à valoriser le terroir en partageant l'histoire d'hommes et de femmes, agriculteurs, pêcheurs, maraichers et autres passionnés de

produits locaux.

Je vous souhaite une belle découverte.

*Sébastien Duhamel*

# Les Apéritifs

## Cocktails

|                  |      |
|------------------|------|
| Spritz           | 10 € |
| Mojito           | 11 € |
| Américano        | 12 € |
| Negroni          | 12 € |
| Old Fashion      | 12 € |
| Caïpirinha       | 12 € |
| Espresso martini | 12 € |
| Daiquiri         | 12 € |

## Les Apéritifs

|                          |       |      |
|--------------------------|-------|------|
| Coupe de Champagne Haton | 12 cl | 12 € |
| Kir Royal                | 12 cl | 12 € |
| Kir Vin Blanc ou Breton  | 12 cl | 4 €  |
| Martini Blanc            | 4 cl  | 5 €  |
| Martini Rouge            | 4 cl  | 5 €  |
| Suze                     | 4 cl  | 5 €  |
| Campari                  | 4 cl  | 5 €  |
| Lillet                   | 6 cl  | 7 €  |
| Ouestis                  | 2 cl  | 5 €  |

## Cocktails sans Alcool

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Cocktail de fruits | 8 € |
|--------------------|-----|

## Bières Pression

|                   |       |     |
|-------------------|-------|-----|
| Armoria Blonde    | 25 cl | 4 € |
| Armoria Abaty     | 25 cl | 5 € |
| Du Baril, IPA     | 25 cl | 5 € |
| Du Baril, Blanche | 25 cl | 5 € |

Prix net en euros (taxes et services compris), l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# A la Carte

## Entrées

|   |      |
|---|------|
| <b>Pissaladière de maquereau</b> juste tiédie, rilette de lisette, cerfeuil   | 11 € |
| <b>Radis beurre à ma façon</b> , tartare, toast, beurre d'anchois   | 11 € |
| <b>Terrine de nos campagnes</b> , crème & pickles d'oignons rosés,<br>salade de fin d'hiver, vinaigrette au jus de viande | 11 € |
| <b>Asperges vertes</b> en vinaigrette, chèvre des Monts d'Arrée, noisettes grillées                                       | 15 € |
| <b>Carpaccio de daurade</b> , carottes cuites et crues, condiment gingembre   | 16 € |
| <b>Foie gras « ferme de Luguen »</b> , champignons de Paris, toast de la maison Canevet                                   | 18 € |

## Plats

|   |      |
|---|------|
| <b>Eglefin pané</b> , mousseline d'amandine au beurre de noisette, sauce tartare              | 19 € |
| <b>Cuisse de volaille de Bretagne</b> , crémeux de maïs au curry breton, jus de poulet rôti   | 19 € |
| <b>Gnocchis de pomme de terre</b> , salade d'épinards & pommes paille, VEGETARIEN             | 18 € |
| <b>Poitrine de cochon confite</b> , choux fleur de printemps, jus de porc au caramel oriental | 21 € |
| <b>Selle d'agneau rôtie</b> , petits pois à la menthe, salade de radis                        | 24 € |
| <b>Risotto d'épeautre</b> à la bisque, encornets grillés, crème montée marjolaine             | 22 € |
| <b>Filet de cabillaud</b> aux coques, cassolette de coco à l'ail, marinère de coquillages     | 24 € |

## Desserts

|   |      |
|---|------|
| <b>Fromages de notre région</b> , mesclun, condiment Corinthe                             | 12 € |
| <b>Riz au lait façon grand-mère</b> , croustillant de basmati soufflé, caramel            | 8 €  |
| <b>Cocktail de citron</b> , moelleux, crémeux, confit, meringue                           | 8 €  |
| <b>Nage de fraises de Plougastel</b> , panna cotta au safran, sablé breton                | 12 € |
| <b>Mousse chocolat</b> à la fleur de sel, Streusel cacao, noisettes caramélisées          | 12 € |
| <b>Rhubarbe comme un far breton</b> , compotée à la fleur de sureau, crème glacée vanille | 10 € |

# Menu de la Mer

Plat & Dessert 24 €

*Servi les midis du lundi au vendredi*

Entrée, Plat, Dessert 32 €

**Pissaladière de maquereau** juste tiédie, rilette de lisette, cerfeuil  
**Ou Radis beurre à ma façon**, tartare, toast, beurre d'anchois



**Eglefin pané**, mousseline d'amandine au beurre de noisette, sauce tartare  
**Ou Cuisse de volaille de Bretagne**, crémeux de maïs au curry breton, jus de poulet rôti



**Fromages de notre région**, mesclun, condiment Corinthe  
**Ou Riz au lait façon grand-mère**, croustillant de basmati soufflé, caramel  
**Ou Cocktail de citron**, moelleux, crémeux, confit, meringue

## Menu Petit Gourmet

*Servi jusqu'à 12 ans 14 €*

**Filet de volaille breton** et son jus de poulet  
**Ou Filet de poisson meunière**, beurre citronné  
Garnis de Pommes purée & chips ou légumes de saison



Assortiment de glaces et sorbets

Ou Mousse au chocolat

Ou Salade de fraises

La liste de nos allergènes est disponible à la réception, eau potable mise à votre disposition gratuitement.

Prix net en euros (taxes et services compris). Toutes nos viandes viennent de France.

# Les Vins Blancs

## La Loire

|                              |                     |      |      |
|------------------------------|---------------------|------|------|
| Muscadet Nouvelle Vague, aoc | Les Bêtes Curieuses | 2020 | 21 € |
| Valençay Terrajots           | Domaine Jourdain    | 2022 | 29 € |
| Menetou Salon                | Domaine Gilbon      | 2023 | 32 € |
| Quincy                       | Antoine de la Farge | 2022 | 39 € |
| Sancerre                     | Domaine Durand      | 2022 | 42 € |
| Pouilly Fumé                 | Antoine de la Farge | 2022 | 46 € |

## Le Languedoc

|   |                  |  |      |
|---|------------------|--|------|
| La Consignature Chardonnay, Viognier, bio | Grégoire Buiatti |  | 21 € |
|---|------------------|--|------|

## Le Bordellais

|        |                         |      |      |
|--------|-------------------------|------|------|
| Grâves | Château Ludeman la Côte | 2022 | 28 € |
|--------|-------------------------|------|------|

## L'alsace

|          |                      |      |      |
|----------|----------------------|------|------|
| Riesling | Domaine Schlumberger | 2020 | 29 € |
|----------|----------------------|------|------|

## Le Rhône

|   |            |      |       |
|---|------------|------|-------|
| Belleruche Blanc                                  | Chapoutier | 2022 | 24 €  |
| Châteauneuf-du-pape, Clos de l'Oratoire des papes |            | 2022 | 115 € |

## La Bourgogne, Le beaujolais

|                                  |                       |      |       |
|----------------------------------|-----------------------|------|-------|
| Petit Chablis, L'Eglantière      | Jean Durup            | 2022 | 39 €  |
| Chablis                          | Domaine Passy Le Clou | 2021 | 55 €  |
| Saint Véran, Les Charmones       | Domaine Thomas        | 2022 | 48 €  |
| Savigny Les Baunes, Les Saucours | Edouard Delaunay      | 2023 | 110 € |

## Gascogne

|                |             |      |      |
|----------------|-------------|------|------|
| Nova, Moelleux | Gros Manseg | 2022 | 24 € |
|----------------|-------------|------|------|

Prix net en euros (taxes et services compris), l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Les Vins Rouges

## La Loire

|                          |                           |      |      |
|--------------------------|---------------------------|------|------|
| Valençay Les Griottes    | D. Jourdain               | 2021 | 26 € |
| Chinon, Les Cousins, bio | Famille Amirault Grosbois | 2021 | 29 € |
| Menetou-Salon            | Domaine de Beaurepaire    | 2022 | 32 € |

## Le Languedoc

|   |                            |      |      |
|---|----------------------------|------|------|
| Corbières, Lac Consignature, bio            | D. Sainte Marie des Crozes |      | 21 € |
| Pinot Noir, La Cour des Dames               | D. Jourdain                | 2022 | 22 € |
| Terrasses du Larzac, Les Terres Rouges, bio |                            | 2020 | 36 € |

## Le Bordelais...

|   |                 |      |       |
|---|-----------------|------|-------|
| Côtes de Blaye, La Consignature, bio    | Château Puynard |      | 21 €  |
| Médoc, Château Lalande Auvion           | Cru Bourgeois   | 2019 | 29 €  |
| Margaux, Confidences de Prieuré Lichine |                 | 2016 | 98 €  |
| St Estèphe, Le Marquis de Calon Ségur   |                 | 2016 | 98 €  |
| St Julien, Château Gloria               |                 | 2010 | 135 € |

## Le Rhône...

|                  |                    |      |      |
|------------------|--------------------|------|------|
| Belleruche Rouge | Domaine Chapoutier | 2022 | 24 € |
| Saint Joseph     | Domaine de Montine | 2019 | 68 € |
| Vacqueyras, bio  | Domaine Miramont   | 2020 | 46 € |

## La Bourgogne, Le Beaujolais...

|  |                  |      |       |
|--|------------------|------|-------|
| Juliéna, Les Perdrix                     | Louis Tête       | 2022 | 33 €  |
| Auxey-Duresses, Cuvée Ste Catherine      | A. Labry         | 2020 | 78 €  |
| Santenay, 1 <sup>er</sup> Cru Beauregard | Domaine Delaunay | 2019 | 110 € |

Prix net en euros (taxes et services compris), l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Les Champagnes

|                          |              |      |
|--------------------------|--------------|------|
| Haton                    | Brut         | 50 € |
| Duval-Leroy              | Brut Réserve | 75 € |
| Duval-Leroy, Premier Cru | Extra-Brut   | 90 € |

## Les Vins au verre

### Les Blancs

|   |                         |      |     |
|---|-------------------------|------|-----|
| Muscadet Nouvelle Vague, aoc              | Les Bêtes Curieuses     | 2020 | 6 € |
| La Consignature Chardonnay, Viognier, bio | Grégoire Buiatti        |      | 6 € |
| Grâves                                    | Château Ludeman la Côte | 2022 | 7 € |
| Belleruche Blanc                          | Chapoutier              | 2022 | 7 € |
| Petit Chablis, L'Eglantière               | Jean Durup              | 2022 | 9 € |

### Les rouges

|                                      |                            |      |     |
|--------------------------------------|----------------------------|------|-----|
| Valençay Les Griottes                | D. Jourdain                | 2021 | 7 € |
| Côtes de Blaye, La Consignature, bio | Château Puynard            |      | 6 € |
| Corbières, Lac Consignature, bio     | D. Sainte Marie des Crozes |      | 6 € |
| Belleruche Rouge                     | Domaine Chapoutier         | 2022 | 7 € |

### Les rosés

|                  |                   |  |     |
|------------------|-------------------|--|-----|
| Mare Biancu, IGP | IGP Ile de Beauté |  | 6 € |
|------------------|-------------------|--|-----|

Prix net en euros (taxes et services compris), l'abus d'alcool est dangereux pour la santé