

“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 €
Daïquiri	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 €

A la Carte

Entrées

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

Plats

Filet de Merlu cristallin , fenouils fondants et croquants aux abricots, fumet d'arêtes meunière	19 €
Côte de cochon breton rôtie , coulis de laitue aux algues, jus de cochon	19 €
Gnocchis de pomme de terre , salade d'épinards & pommes paille, VEGE	18 €
Poitrine de cochon confite , choux fleur de printemps, jus de porc au caramel oriental	21 €
Selle d'agneau rôtie , petits pois à la menthe, salade de radis	24 €
Risotto d'épeautre à la bisque, encornets grillés, crème montée marjolaine	22 €
Filet de cabillaud aux coques, cassolette de coco à l'ail, marinière de coquillages	24 €

Desserts

Fromages de notre région , mesclun, condiment Corinthe	12 €
Riz au lait façon grand-mère , croustillant de basmati soufflé, caramel	8 €
Cocktail de citron , moelleux, crémeux, confit, meringue	8 €
La fraise , comme une pavlova, nage de fraises	12 €
Mousse chocolat à la fleur de sel, Streusel cacao, noisettes caramélisées	12 €
Rhubarbe comme un far breton , 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



Filet de Merlu cristallin, fenouils fondants et croquants aux abricots, fumet d'arêtes meunière

Ou Côte de cochon breton rôtie, coulis de laitue aux algues, jus de cochon



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 €
----------------	-------------	------	------

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 ^{er} Cru Beauregard	Domaine Delaunay	2019	110 €

Les Vins Rosés

La Corse

Mare Biancu	IGP Ile de beauté	21 €
-------------	-------------------	------

La Provence

Marie-Christine, Cru classé	AOP Provence	32 €
-----------------------------	--------------	------

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 €
Nova, Moelleux	Gros Manseg	2022	7 €

Les rouges

Valençay Les Griottes	D. Jourdain	2021	7 €
Côtes de Blaye, La Consignature, bio	Château Puynard		6 €
Pinot Noir, La Cour des Dames	D. Jourdain	2022	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 €
------------------	-------------------	--	-----