HÔTEL DE
la mer
& bistrot gourmand

Le Bistrot Gourmand

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, maraîchers et autres passionnés de produits locaux.
Je vous souhaite une belle découverte.

Sébastien Duhamel

NOS FOURNISSEURS

LE PAIN
Maison Canevet – Saint Thégonnec

LES FRUITS & LÉGUMES
Sylvain Cabioch Maraîcher - Roscoff
Le Saint – Guipavas

LES POISSONS
Les Viviers Beganton – Roscoff

LES ŒUFS
Ferme de Luzury - Saint-Vougay

LES HUÎTRES
Ets Legris – Plouguerneau

LA CHARCUTERIE
Les Grands Terroirs du Pontic - Landivisiau

LES VIANDES d'origine française
Askell – Quimper,
So'Breizh – Ploudaniel

LES FROMAGES
Chèvrerie de Plouyé
Ferme de Saint Nic

LE CIDRE, JUS DE POMME
Cidrerie Menez Brug – Fouesnant

LES CAFÉS
Brûlerie du Léon - Brest

LES THÉS
L'Infuseur - Maison Française

À LA CARTE

ENTRÉES

Toast de sardines grillées, rillettes au kasha, pickles d'oignons rouges	14 €
Œuf de la ferme de Luzury poché, velouté de petits pois, coulis de poivrons comme une sauce diable	15 €
Filet de Bœuf grillé en carpaccio, déclinaison de betteraves rouges	18 €
Tartare d'asperges blanches, viennoise au citron, mayonnaise au curcuma, orange confite	18 €
Carpaccio de dorade, carottes cuites et crues, condiment gingembre	17 €
Terrine de nos campagnes, coulis d'oignons caramélisés, pickles d'oignons, roquette	14 €

PLATS

Bruzhun de choux fleur de printemps aux épices douces, mousseline et copeaux, amandes effilées	21 €
La truite, mousseline et chips d'amandines, salade de radis rose, nage douce au pamplemousse	24 €
L'ormeau, émincé en persillade, pulpe d'Agria et jus de veau	34 €
Linguine aux langoustines, bisque et tartare d'algues aux poivrons confits, basilic	28 €
Mignon de porc rôti, semoule de farz noir et épinards, jus de cochon au miel de sarrasin	24 €
Entrecôte grillée, pommes croquettes à la Tome de Rhuys, salade frisée aux herbes fraîches, jus de bœuf au poivre noir	29 €

DESSERTS

Fromages de notre région, mesclun, condiment Corinthe	12 €
La fraise, fraiche et confite, mousse au coquelicot, sa glace yaourt	12 €
Tartelette aux agrumes, en crémeux, confits et frais, biscuit croquant aux amandes	12 €
Madeleine juste tiédie parfumée au yuzu, agrume confit et praliné, noisettes caramélisées	12 €
La Profiterole, mousse vanille, crème glacée cacahuètes, sauce chocolat, chouchous	12 €
Mousse au chocolat à la fleur de sel, streusel cacao, caramel au beurre salé	12 €

MENU DE LA MER

PLAT & DESSERT - 28 €
OU
ENTRÉE & PLAT - 33 €
OU
ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 38 €

Toast de sardines grillées, rillettes au kasha, pickles d'oignons rouges
Ou Œuf de la ferme de Luzury poché, velouté de petits pois, coulis de poivrons comme une sauce diable

La truite, mousseline et chips d'amandines, salade de radis rose, nage douce au pamplemousse
Ou Mignon de porc rôti, semoule de farz noir et épinards, jus de cochon au miel de sarrasin

Fromages de notre région, mesclun, condiment Corinthe
Ou La fraise, fraiche et confite, mousse au coquelicot, sa glace yaourt
Ou Madeleine juste tiédie parfumée au yuzu, agrume confit et praliné, noisettes caramélisées

MENU CARTE BLANCHE

ENTRÉE, PLAT & DESSERT
À LA CARTE - AU CHOIX
56 €

MENU PETIT GOURMET

Servi jusqu'à 12 ans - 15 €

Filet de volaille breton et son jus de poulet
Ou Filet de poisson meunière
Pommes purée & chips ou légumes de saison

Assortiment de glaces et sorbets
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). Viandes d'origine française.

FÊTE DES MÈRES

le 25 mai midi et soir

VOTRE MOMENT PRIVILÉGIÉ AU BORD DE L'EAU

Cette année, célébrez la Fête des Mères dans un cadre chaleureux et raffiné au Bistrot Gourmand. Pour l'occasion, laissez-vous séduire par notre carte, pensée pour satisfaire toutes les envies, avec des plats savoureux, préparés à base de produits frais et de saison.

Au programme : des assiettes gourmandes, une ambiance conviviale… et surtout un moment de partage inoubliable autour de la table.

Et parce qu'elles méritent toutes les attentions, une jolie surprise attend chaque maman au cours du repas. Un petit geste, tout en douceur, pour leur dire merci.

Pensez à réserver votre table pour ce dimanche 25 mai, au déjeuner ou au dîner. Offrez-lui un moment suspendu, au bord de l'eau… et le cœur en fête

sur réservation à la réception

LES VINS BLANCS

LA LOIRE

Muscadet Nouvelle Vague, AOC, Les Bêtes Curieuses, 2020	21 €
Valençay Terrajots, Domaine Jourdain, 2022	29 €
Menetou-Salon, Domaine Cherrier, 2023	32 €
Quincy, Antoine de la Farge, 2022	39 €
Sancerre, Domaine Cherrier, 2022	42 €
Pouilly-Fumé, Mineur Billet, 2022	48 €
● Montlouis « Clef de Sol » BIO, Lagrange Tiphaine, 2023	60 €

LE LANGUEDOC

● Chardonnay / Viognier La Consignature BIO, Gregoire Buatti	24 €
Côtes du Roussillon « Les Sorcières », Clos des Fées, 2022	38 €
IGP Cotes Catalanes « Mon Petit Pithon », Olivier Pithon, 2023	29 €
● IGP Cotes Catalanes « Calcinaires », Domaine Gauby BIO, 2023	58 €
● IGP Cotes Catalanes « L'Extrême », Les Clos Perdus BIO, 2023	75 €

LE RHÔNE

Belleruche Blanc, Chapoutier, 2022	24 €
Vin de France Viognier, Domaine Pierrots, 2023	36 €
Condrieu, Domaine Pierrots, 2022	85 €
Châteauneuf-du-pape, Clos de l'Oratoire des papes, 2022	115 €

LA BOURGOGNE

Petit Chablis, Domaine d'Elise, 2022	46 €
Chablis, Domaine d'Elise, 2022	58 €
Saint Véran, Domaine J. Rijckaert, 2022	65 €
Montagny, Domaine A Beauné, 2022	72 €
Savigny Les Beaune « Saucours », Edouard Delaunay, 2023	110 €
Puligny-Montrachet, Domaine Pelicart, 2022	120 €

GASCOGNE

Nova, Moelleux, Gros Manseng, 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, Famille Amirault Grosbois, 2021	29 €
Menetou-Salon, Domaine Cherrier, 2023	36 €
● AOC Touraine « Clef de Sol », La Grange Tiphaine, 2022	54 €

LE LANGUEDOC

Côtes du Roussillon Villages, Clos des Fées, 2022	38 €
● Corbières « Cuvée 181 », Les Clos Perdus, 2022	45 €
● Côtes Catalane Veilles Vignes, Domaine Gauby, 2020	65 €

LE BORDELAIS

● Côtes de Blaye, La Consignature, Château Puynard	21 €
Médoc, Château Lalande Auvion, Cru Bourgeois, 2019	29 €
Côtes de Bordeaux « Versant », Famille Mitjaville, 2021	42 €
Côtes de Castillon « L'Aurage », Famille Mitjaville, 2021	95 €
Margaux, Confidences de Prieuré Lichine, 2016	98 €
St Estèphe, Le Marquis de Calon Ségur, 2016	98 €
St Julien, Château Gloria, 2010	135 €
Côtes de Castillon « Roc de Cambes », Famille Mitjaville, 2021	155 €

LE RHÔNE

Côtes du Rhône Belleruche Rouge, Domaine Chapoutier, 2022	24 €
Saint-Joseph, Domaine de Montine, 2019	68 €
● Vacqueyras, Domaine Miramont, 2020	46 €

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

LE BEAUJOLAIS

Juliénas « Les perdrix », Domaine Louis Tète, 2022	35 €

LA BOURGOGNE

Pinot Noir, L'Oppidum, Flavigny Alésia, 2022	48 €
Maranges, Domaine Perault, 2022	65 €
Auxey-Duresses, Cuvée Ste Catherine, A. Labry, 2020	78 €
Santenay, 1er Cru Beauregard, Domaine Delaunay, 2019	110 €
Nuits-Saint-Georges, Domaine Julien, 2022	155 €

LES VINS ROSÉS

IGP Méditerranée Peyrassol, Château Peyrassol, 2023	24 €
Château Peyrassol, Château Peyrassol, 2023	42 €

LES CHAMPAGNES

Haton, Brut	50 €
Duval-Leroy,Brut Réserve	75 €
Duval-Leroy, Premier Cru, Extra-Brut	90 €
R de Ruinart, Brut	105 €
Ruinart Blancs de Blancs, Brut	165 €

LES EAUX

Eau plate	5 €
Eau gazeuse	5 €

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

LES VINS AU VERRE

LES BLANCS

Muscadet « Nouvelle Vague », Les Bêtes Curieuses, 2020	6 €
● La Consignature Chardonnay, Viognier, BIO, Grégoire Buiatti	6 €
IGP Cotes Catalanes « Mon P'tit Pithon », O Pithon, 2023	7 €
Côtes du Rhône Belleruche Blanc, Chapoutier, 2022	7 €
Petit Chablis, Domaine d'Elise, 2022	9 €
Nova, moelleux, Gros Manseng, 2022	7 €
Symposium Chardonnay, Flavigny Alésia, 2022	8 €

LES ROUGES

Valençay Les Griottes, D. Jourdain, 2021	7 €
● Côtes de Blaye, La Consignature, BIO, Château Puynard	6 €
Pinot Noir, L'Oppidum, Flavigny Alésia, 2022	9 €
● Corbières, La Consignature, BIO, D. Sainte Marie des Crozes	6 €
Belleruche Rouge, Domaine Chapoutier 2022	7 €
Côtes de Bordeaux « Versant », Famille Mitjaville, 2022	11 €

LES ROSÉS

IGP Méditerranée, Château Peyrassol, 2023	6 €

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

DAY SPA

évasion sensorielle

En solo, en amoureux ou entre copines, accordez vous le temps d'une journée un voyage sensoriel hors du commun.
Un soin corps ou visage d'une heure au choix, le libre accès à l'espace bien être, le déjeuner en deux plats, eau & boisson chaude.

JOURNÉE BIEN-ÊTRE	130,00 €

omnisens
PARIS

Prix nets en euros (taxes et services compris)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération