



HÔTEL DE
la mer
& bistrot gourmand

Les Fêtes de fin d'année



MENU DE NOËL

midi & soir

FEUILLETÉS APÉRITIFS

ENTRÉE

Terrine de foie gras de canard, Chutney de Noël,
Toast de pain mendiant

POISSON

Noix de Saint Jacques grillée, Mousseline de céleri,
Kimchi de chou breton, Pomme Granny Smith

VIANDE

Suprême de Chapon moelleux,
Marron en texture,
Cannelloni farcie,
"Cuisses, foie gras et truffes noire"

FROMAGE TRAVAILLÉ

Vieux Comté AOP 24 mois,
Vin jaune, noix, Poire confite

DESSERT

Nougat glacé de Noël

MIGNARDISES

25 décembre - 65 €



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

soir

FEUILLETÉS APÉRITIFS

ENTRÉE

Bisque et Langues d'Oursin, Mousseline de choux fleur,
Sarrasin grillé

POISSON

Lotte rôtie, Cèpes grillées, Velouté et copeaux, Fumet
d'arêtes meunières au poivre vert

VIANDE

Dos de Chevreuil rôti
Panais en texture, cornes d'abondance
Sauce grand veneur

FROMAGE TRAVAILLÉ

Tome de la Teignouse truffée, pain sésame,
Salade de mache

PRÉ DESSERT

Agrumes

DESSERT

Amandes chocolat blanc,
Mangue, Citron Vert

MIGNARDISES

31 décembre - 110 €

BRUNCH DU NOUVEL AN

midi

Le 1er janvier, laissez-vous séduire par un brunch gourmand à l'Hôtel de la Mer. Savourez une sélection de mets délicieux et raffinés dans un cadre idyllique, face à la mer. Un moment de plaisir et de convivialité pour bien commencer l'année en famille ou entre amis !

Adulte - 49 €

Enfant de moins de 12 ans - 25 €

RÉSERVATION

bienvenue@hoteldelamer.bzh

02 98 43 18 47

hoteldelamer.bzh



Prix nets en euros (taxes et services compris)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération