



Menu Saveurs d'Hiver

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

LE MENU “SAVEURS D’HIVER”

3 décembre au 28 décembre

AMUSE BOUCHE, ENTRÉE, PLAT & DESSERT - 55 €

Amuse-bouche



Entrée

Toast de noix de Saint-Jacques, bouillon d’oursins, choux-fleurs



Plat

Filet de biche rôti, panais en texture, noisettes, jus infusé en cascara
Civet au pain d’épices



Dessert

Notre bûche
Crème au thé Earl Grey, pamplemousse et litchi

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.

**Glaces des Alpes - Maître Artisan*



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