



Menu de la Saint-Sylvestre

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

de la Saint-Sylvestre

MENU - 125 €

ACCORDS METS & VINS (3 VERRES) - 30 €

Feuilletés apéritifs

Amuse-bouche & Entrée

Langoustine en deux services :

Bisque parfumée à la verveine

Belle langoustine grillée, farz noir, pomme rôtie, bouillon de tête infusé au lard fumé

Poisson

St Pierre aux agrumes, purée de carottes et gingembre

Végétal

Topinambours en textures

Viande

Volaille de Kergo

Le suprême rôti, champignons boutons, cote de romaine grillée, sauce truffée

La cuisse confite en parmentier

Plateau de fromage

Sélection de fromages de notre région et leurs condiments

Dessert

Epeautre et cacao, praliné gourmand et crème glacée au chocolat, tuile croustillante

Mignardises

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