



Das Bistrot Gourmand

EINE WUNDERSCHÖNE AUSZEIT ZWISCHEN LAND UND MEER

Als ich in meine bretonische Heimat zurückkehrte, habe ich mich sofort in diesen magischen Ort verliebt. Ich fühle mich geehrt, Teil dieses Abenteuers zu sein, und freue mich sehr, Ihnen das Hôtel de la Mer (wieder) näherzubringen.

Meine Philosophie: Mit meinen Gerichten möchte ich die Schätze unserer Region in den Mittelpunkt stellen und die Geschichten der Menschen erzählen, die sie prägen – Landwirte, Fischer, Gemüsebauern und andere leidenschaftliche Erzeuger regionaler Produkte, die den Reichtum unserer Region ausmachen.

Mit einer Küche, die zu 100 % hausgemacht ist und aus frischen, unverarbeiteten Produkten zubereitet wird, verfolge ich einen anspruchsvollen Ansatz, der meinem Titel als Maître Restaurateur seine volle Bedeutung verleiht.

Ich wünsche Ihnen eine schöne Entdeckungsreise.

Sébastien Duhamel



MAÎTRE
RESTAURATEUR

NOS FOURNISSEURS

DAS BROT

Maison Canevet – Saint Thégonnec

OBST & GEMÜSE

Sylvain Cabioch Maraîcher – Roscoff

Le Saint – Guipavas

FISCH

Les Viviers Beganton – Roscoff

EIER

Ferme de Luzury – Saint-Vougay

AUSTERN

Ets Legris – Plouguerneau

WURSTWAREN

Les Grands Terroirs du Pontic – Landivisiau

KONSERVENMANUFAKTUR

Secret de famille – Châteauneuf du Faou

FLEISCH françaischer Herkunft

Ferme de Kergo – Plouider

Askel – Quimper,

So'Breizh – Ploudaniel

KÄSE

Fromagerie Les trois sources – Motreff

Chèvrerie du Menez-Hom – St Nic

Bergerie Breizh Lacaune – Plonévez-du-Faou

APFELWEIN, APFELSAFT

Maison Kystin – Vannes

Cidrerie Menez Brug – Fouesnant

KAFFEE

Brûlerie du Léon – Brest

TEE

L'Infuseur – Maison Française

EIS

Maître Artisan Glacier – Glaces des Alpes

À LA CARTE

VORSPEISEN

Toast mit gegrillter Makrele, Erdbeertatar, Coulis von milden Zwiebeln, Frühlingszwiebelöl	16 €
Pochiertes Ei vom Bauernhof Luzury, Buchweizencreme, Sauerampfer und geräucherte Forelle	16 €
Erfrischende Komposition aus Taschenkrebs und Linsen, Crêpe aus roten Linsen, Kräutersalat und Strandkrabben-Bisque	22 €
Bunte Tomaten, gegrillte Wassermelone, geliertes Tomatenwasser, Burrata-Creme	17 €
Sepia und Muscheln mit Petersilie und Knoblauch, Kichererbsen, Socca mit Tintenfischfarbe und geräuchertem Paprika	19 €

HAUPTGERICHTE

Artischocke, cremig, zartschmelzend und knusprig, gerösteter Sesam, Consommé mit orientalischen Aromen	25 €
Gebratener Adlerfisch, saisonales grünes Gemüse, Aprikosen-Condiment, Kokos-Muschel-Emulsion	26 €
Gegrillter und geschmorter Oktopus von unseren Küsten, schwarzer Venere-Reis, Fenchel und frische Feige, Tomatenbouillon	29 €
Geschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Rosmarin, gedünstete Zucchini, Kirschen, mit Sauerkirschen aromatisierte Kalbssauce	27 €
Gegrilltes Rinderfilet, Tomaten-Concassée, Spinat, Rinderjus mit Soja, knusprige Kartoffel	35 €

DESSERTS

Käse aus unserer Region, Mesclun-Salat, Condiment und geröstetes Fruchtbrot	13 €
Sommerliches Eisnougat, Melone in verschiedenen Texturen, Pekannuss-Praliné, frische Minze	13 €
Törtchen mit Erdbeeren und Paprika, Erdbeergel, Paprikakaramell, aufgeschlagene Ganache mit Piment d'Espelette	15 €
Pfirsich, Mandelcreme-Biskuit, Jasmin-Namelaka, kompottierter und pochierter Pfirsich, knusprige Crêpe Dentelle	13 €
Dunkle Schokolade und Olive, Kakao-Espuma, Olivenöl-Eisparfait, knusprige Hippe	15 €

Die Liste unserer Allergene ist an der Rezeption erhältlich. Trinkwasser stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Nettopreise in Euro (inklusive Steuern und Service). Fleisch französischer Herkunft.

**Glaces des Alpes – Maître Artisan*

DAS MENÜ DES MEERES

VORSPEISE, HAUPTGERICHT, DESSERT – 49 €

VORSPEISE, HAUPTGERICHT, KÄSE & DESSERT – 59 €

Amuse-Bouche



Toast mit gegrillter Makrele, Erdbeertatar, Coulis von milden Zwiebeln, Frühlingszwiebelöl

Oder pochiertes Ei vom Bauernhof Luzury, Buchweizencreme, Sauerampfer und geräucherte Forelle



Gebratener Adlerfisch, saisonales grünes Gemüse, Aprikosen-Condiment, Kokos-Muschel-Emulsion

Oder Geschnetztes vom Kalbsrücken mit Rosmarin, gedünstete Zucchini, Kirschen, mit Sauerkirschen aromatisierte Kalbssauce



Käse aus unserer Region, Mesclun-Salat, Condiment und geröstetes Fruchtbrot



Sommerliches Eisnougat, Melone in verschiedenen Texturen, Pekannuss-Praliné, frische Minze

Oder Pfirsich, Mandelcreme-Biskuit, Jasmin-Namelaka, kompottierter und pochierter Pfirsich, knusprige Crêpe Dentelle

MENÜ FÜR KLEINE FEINSCHMECKER

Für Kinder bis 12 Jahre – 15 €

Bretonisches Geflügelfilet mit Geflügeljus
oder Fischfilet nach Müllerin Art

Kartoffelpüree & Chips
oder Saison Gemüse



Auswahl an Eiscreme und Sorbets*
oder Far Breton

ZUM TEILEN

Austern Nr. 3 von Maison Legris

6 Stück – 13 €

9 Stück – 19 €

12 Stück – 26 €



Kaisergranat & Mayonnaise – 18 €

Die Liste unserer Allergene ist an der Rezeption erhältlich. Trinkwasser stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Nettopreise in Euro (inklusive Steuern und Service). Fleisch französischer Herkunft.

**Glaces des Alpes – Maître Artisan*

WEISSWEINE

LOIRE

● AOP Savennières « Les Raisins de l' Amitié », Domaine Laureau, 2024	75 cL	49 €
AOC Muscadet Sèvre-et-Maine, « Gorges », Domaine de la Cornulière, 2020	75 cL	52 €
AOC Valençay, Terrajots, Domaine Jourdain, 2023	75 cL	42 €
AOC Menetou-Salon, Domaine Cherrier, 2025	75 cL	42 €
AOP Quincy, Antoine de la Farge, 2023	75 cL	45 €
AOC Sancerre, Cuvée Grand Picot, Domaine Cherrier, 2024	75 cL	55 €
AOC Pouilly-Fumé, Régis Minet, Vieilles Vignes, 2023	75 cL	59 €
● AOC Montlouis Sur Loire « Clef de Sol », Lagrange Tiphaine, 2023	75 cL	68 €
● AOC Montlouis Sur Loire « Les Epinays », Lagrange Tiphaine, 2022	75 cL	78 €
VDF « La Petite Perrière » Sauvignon, Domaine Saget-La Petite Perrière 2024	75 cL	34 €
AOC Muscadet, Nouvelle Vague, AOC, 2024	75 cL	34 €
● AOP Savennières, « L'alliance », Domaine Laureau, 2023	75 cL	58 €
● AOP Savennières, Roche aux Moines, Domaine Laureau, 2022	75 cL	175 €

LANGUEDOC

AOP Côtes du Roussillon « Les Sorcières », Clos des Fées, 2023	75 cL	52 €
● IGP Côtes Catalanes « Mon Petit Pithon », Olivier Pithon, 2024	75 cL	48 €
● IGP Côtes Catalanes « Calcinaires », Domaine Gauby, 2024	75 cL	68 €
● IGP Côtes Catalanes « L'Extrême », Les Clos Perdus, 2023	75 cL	98 €
● IGP Pays d'Hérault « Combe Calcaire », Moulin de Gassac, 2024	75 cL	42 €

SUD-OUEST

AOC Bergerac, « Mano A Mano », Sauvignon gris, Château des Eyssards, 2023	75 cL	36 €
---	-------	------

VALLÉE DU RHÔNE

● AOC Côtes du Rhône, « Les 7 Galets » 2024	75 cL	42 €
IGP Collines Rhodaniennes, Viognier, Domaine Pierrots, 2023	75 cL	44 €
AOP Condrieu, Domaine Pierrots 2023	75 cL	92 €
AOC Châteauneuf-du-pape, Clos de l'Oratoire des papes 2022	75 cL	145 €

● Demeter-zertifiziert ● Bio-zertifiziert

Nettopreise in Euro (inklusive Steuern und Service). Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich.

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

IGP Côteaux de l'Auxois, « Pax Romana », Flavigny Alesia 2023	75 cL	52 €
AOC Chablis, Domaine d'Elise, 2024	75 cL	69 €
AOC Saint Véran, Domaine Pascal Renaud, 2024	75 cL	68 €
AOC Montagny, Domaine A Beauné, 2022	75 cL	89 €
AOC Puligny-Montrachet, Domaine Belicart, 2022	75 cL	175 €
AOC Mercurey, Agnes de Couedic 2021	75 cL	98 €
AOC Beaujolais, Les Pierres Dorées, Chardonnay, Château de Pougelon 2023	75 cL	48 €
AOC Pouilly Fuissé, Domaine Bichot, 2022	75 cL	89 €
AOC Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Bichot, 2019	75 cL	75 €
AOC Bourgogne Aligoté, Vieilles Vignes, Domaine Pernaud Bellicard, 2023	75 cL	58 €
AOC Savigny-les-Beaunes, Les Saucours, Domaine Bichot, 2022	75 cL	118 €

ALSACE

● AOC Alsace, Gewürtzraminer, « Domaine Burckel Jung », 2023	75 cL	56 €
--	-------	------

ROSÉWEINE

● AOC Costières de Nîmes, Bouquets de fruits, Château d'Or et de Gueules, 2025	75 cL	31 €
AOC Côtes de Provence, Château Lauzade, 2024	75 cL	46 €
AOC Côtes de Provence, Château Lauzade, 2024	1.5 L	88 €
AOC Côteaux d'Aix en Provence, Château La Coste, 2025	75 cL	48 €

ROTWEINE

LOIRE

AOC Valençay, Les Griottes D. Jourdain 2023	75 cL	34 €
● AOC Chinon, Famille Amirault Grosbois, Cabernet franc, 2024	75 cL	38 €
AOC Menetou-Salon, Domaine Cherrier, 2023	75 cL	45 €
● AOC Touraine, Clef de Sol, La Grange Tiphaine, 2024	75 cL	68 €
● AOC Bourgueil, Clos de la Gaucherie, Amirault Grosbois, 2021	75 cL	48 €

● Demeter-zertifiziert ● Bio-zertifiziert

Nettopreise in Euro (inklusive Steuern und Service). Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich.

LANGUEDOC

● IGP Côtes Catalanes « Vieilles Vignes », les Calcinaires, Domaine Gauby, 2024	75 cL	72 €
● AOP Côtes du Roussillon « Calce », Olivier Pithon, 2020	75 cL	74 €
● AOC Terrasses du Larzac, « Terres rouges » 2020	75 cL	52 €
AOP Faugères, Grézan, 2022	75 cL	66 €
● IGP Pays d'Hérault « Combe Calcaire », Moulin de Gassac 2024	75 cL	44 €
AOP Côtes du Roussillon « Les Sorcières », Clos des Fées, 2024	75 cL	49 €

BORDELAIS

● AOC Haut-Médoc, « Château du Hâ », 2023	75 cL	52 €
AOC Médoc, Château Lalande Auvion, Cru Bourgeois, 2020	75 cL	45 €
AOC Côtes de Bordeaux « L'Aurage », Famille Mitjaville, 2021	75 cL	105 €
AOC Côtes de Bourg « Roc de Cambes », Famille Mitjaville, 2021	75 cL	185 €
AOC Margaux, Confidences de Prieuré Lichine, (2 nd vin), 2016	75 cL	98 €
AOC St Julien, Château Gloria, 2016	75 cL	110 €
AOC St Julien, Château Gloria, 2017	75 cL	135 €
AOC St Julien, Esprit de Gloria, (2 nd vin), 2019	75 cL	105 €
AOP St Emilion, Château Barberousse, Stéphane Puyol, 2020	75 cL	58 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône, « Les 7 Galets » 2024	75 cL	42 €
AOP Lirac Syrah, Ogier « Le Petit Prince » 2024	75 cL	46 €
AOP Macon-Pierreclos, Domaine Bichot, 2023	75 cL	56 €
● AOC Saint-Joseph, Domaine Pierrots, 2022	75 cL	68 €
AOP Vacqueyras, Domaine Miramont, 2024	75 cL	52 €

ALSACE

● AOC Alsace, Pinot Noir, « Domaine Burckel Jung », 2022	75 cL	48 €
--	-------	------

CORSE

IGP Ile de Beauté, Frescu, Domaine Vincenti, 2024	75 cL	48 €
---	-------	------

● Demeter-zertifiziert ● Bio-zertifiziert

Nettopreise in Euro (inklusive Steuern und Service). Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich.

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

IGP Côteaux de l'Auxois, « Oppidum », Flavigny Alesia 2023	75 cL	64 €
AOC Maranges 1er cru Fussières, Domaine Perrault 2023	75 cL	76 €
AOC Auxey-Duresses, Cuvée Ste Catherine, A. Labry 2022	75 cL	78 €
AOC Santenay 1 ^{er} Cru, Beauregard, Domaine Delaunay, 2019	75 cL	110 €
AOC Nuits-Saint-Georges, Domaine Julien, 2022	75 cL	155 €
AOP Juliéna « Les Perdrix », Domaine Louis Tête, 2023	75 cL	42 €
AOP Côtes de Beaune Villages, Domaine Bichot, 2022	75 cL	79 €

WEINE IM GLAS

WEISSWEINE

AOC Muscadet Sèvre-et-Maine, « Gorges », 2020	12 cL	10 €
AOP Côtes du Roussillon « Les Sorcières », Clos des Fées, 2023	12 cL	10 €
VDF « La Petite Perrière » Sauvignon, Domaine Saget-Laperrière, 2024	12 cL	8 €
● AOC Alsace, Gewürtztraminer, « Domaine Burckel Jung », 2023	12 cL	12 €
IGP Coteaux de l'Auxois, « Pax Romana », Chardonnay, Flavigny Alesia, 2023	12 cL	10 €
● AOP Savennières « Les Raisins de l' Amitié », Domaine Laureau, 2024	12 cL	11 €
● AOC Côtes du Rhône, « Les 7 Galets », 2024	12 cL	9 €
AOC Bergerac, « Mano A Mano », Sauvignon gris (moelleux), 2023	12 cL	8 €

ROSÉWEINE

AOC Costières de Nîmes, Bouquets de fruits, Château d'Or et de Gueules, 2025	12 cL	8 €
--	-------	-----

ROTWEINE

AOC Valençay, Les Griottes D. Jourdain 2023	12 cL	8 €
● AOC Côtes du Rhône, « Les 7 Galets » 2024	12 cL	9 €
● AOC Alsace, Pinot Noir, « Domaine Burckel Jung », 2022	12 cL	10 €
AOC Médoc, Château Lalande Auvion, Cru Bourgeois, 2020	12 cL	11 €
IGP Coteaux de l'Auxois, « Oppidum », Pinot Noir, Flavigny Alesia, 2023	12 cL	12 €

● Demeter-zertifiziert ● Bio-zertifiziert

Nettopreise in Euro (inklusive Steuern und Service). Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich.

CHAMPAGNER

Champagne Haton, Brut Sélection	75 cL	70 €
Duval-Leroy, Premier Cru, Extra Brut Prestige	75 cL	120 €
R de Ruinart, Brut	75 cL	105 €
Ruinart Blanc de Blancs, Brut	75 cL	175 €
Jeeper 1 ^{er} cru	75 cL	98 €
Jeeper, Blanc de Blancs	75 cL	155 €
Jeeper, Grand Rosé	75 cL	155 €

APFEL- UND BIRNENWEINE

	25 cL	75 cL
Cidre Ménez-Brug de Fouesnant	5 €	16 €
Cidre Brut, Maison Kystin		18 €
Cidre Brut au Blé noir, Maison Kystin		21 €
Poiré, Maison Kystin		26 €

ALKOHOLFREIE AUSWAHL

Auswahl im Glas erhältlich, je nach Verfügbarkeit

	12 cL	75 cL
NooH by La Coste : Weißwein ohne Kohlensäure oder Roséwein ohne Kohlensäure	9 €	39 €
NooH by La Coste : Weißer Schaumwein oder Rosé-Schaumwein	12 €	55 €

WASSER

Gefiltertes stilles Wasser IOZ *	1 L	5 €
Gefiltertes Sprudelwasser IOZ *	1 L	5 €
Plancoët, feinperlig	1 L	8 €
Plancoët, still	1 L	8 €

** Wir verwenden das IOZ-System: ohne Transport und ohne Abfall*

Nettopreise in Euro (inklusive Steuern und Service). Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich.



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