



Menu Dégustation

Entrées

Asperges vertes, œuf parfait, émulsion au lard fumé

~

Foie gras de canard des Landes, magret fumé, perles de gelée de Monbazillac

Pouilly Fuissé « Pantacrine » Domaine Saumaize Michelin 2018

Plats

Homard Breton rôti à partager, bisque de langoustines du Guilvinec

Chablis 1er Cru « Les Fourmaux » Grossot 2018

Desserts

Dessert du jour

~

Croustillant lacté praliné, ganache montée lactée et noisettes caramélisées

Muscat Baumes de Venise « Domaine Durban » 2016

Menu à 160 € pour 2 personnes : Entrée, plat, dessert & verres de vin

Menu à 120 € pour 2 personnes : Entrée, plat & dessert



Menu Grand Hôtel

Entrées

Foie gras de canard des Landes, magret fumé, perles de gelée de Monbazillac

~

Ravioles de Saint Jacques, bisque de langoustines en émulsion

~

12 huîtres « La belle de Paimpol n°3 »

Plats

Filet de Saint Pierre rôti, émulsion au lard fumé

~

Filet de bœuf Français, sauce bordelaise

Fromage

Sélection de fromages au chariot « La Fromagerie » de Lannion

Dessert

Soufflé au Grand Marnier

Menu 65 € : Entrée, plat, fromage & dessert

Menu 52 € : Entrée, plat & dessert



Crustacés & Fruits de Mer

<i>Tourteau ou araignée (selon arrivage) (+/- 850 gr) (sur commande)</i>	18
<i>Assiette de langoustines du Guilvinec - 400 gr</i>	38
<i>250 gr</i>	24
<i>Six huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	11
<i>Douze huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	19
<i>Plateau de fruits de mer 1 personne (sur commande)</i> <i>(4 huîtres, 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)</i>	50
<i>Plateau de fruits de mer 2 personnes (sur commande)</i> <i>(8 huîtres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)</i>	85
<i>Plateau de fruits de mer Royal pour 2 personnes (sur commande)</i> <i>(8 huîtres, 1 tourteau, 1 homard, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)</i>	140
<i>Homard Breton rôti, bisque de langoustines du Guilvinec</i>	59

Entrées

<i>Soupe de poissons de roche</i>	14
<i>Soupe de légumes du jour (V)</i>	13
<i>Ravioles de Saint Jacques, bisque de langoustines en émulsion</i>	18
<i>Foie gras de canard des Landes, magret fumé, perles de gelée de Monbazillac</i>	21
<i>Salade de queues de langoustines du Guilvinec et petits légumes</i>	17



Plats

<i>Sole meunière, beurre noisette</i>	35
<i>Dos de Saint Pierre rôti, émulsion au lard fumé</i>	33
<i>Filet de bœuf Français, sauce bordelaise</i>	29
<i>Assiette végétarienne (légumes de saison) (V)</i>	15
<i>Découvrez notre sélection au chariot</i>	
<i>Assiette de fromages de « La Fromagerie » de Lannion</i>	15

Desserts

<i>Croustillant lactée praliné, ganache montée lactée et noisettes caramélisées</i>	14
<i>Soufflé au Grand Marnier</i>	14
<i>Dessert du jour</i>	14