



Bienvenue au restaurant du Grand Hôtel des Bains.

Édifié à la fin du XIXème siècle, l'hôtel fut pendant près d'un siècle une pension de famille, devenue légendaire par sa situation unique. Aujourd'hui, seules les chaises en rotin demeurent le dernier vestige de cette époque où l'on servait une centaine de homards rôtis les dimanches d'été sous les tilleuls.

Aux commandes depuis 25 ans, notre Chef de Cuisine Michel Nicol puise inlassablement dans les richesses locales et régionales pour créer chaque jour un nouveau menu frais et de saison. Avec son équipe passionnée, il vous propose une cuisine raffinée qui se veut simple, légère et gourmande à la fois.

La mer qui nous entoure nous gâte de ses bienfaits. Nos viandes sont toutes françaises et le plus souvent bretonnes. Tout comme nos légumes de saison. L'essentiel de nos produits est fait maison, y compris le pain.

Toute l'équipe du Grand Hôtel des Bains est à votre disposition et vous souhaite une très belle soirée.



Menu du jour (Exemple)

Entrées

Soupe à l'oignon rosé de Roscoff (V)

~

Sept huîtres creuses N°3 « La Belle de Paimpol »

~

Gravlax de saumon, aneth et gin, crème et fines herbes, tuile craquante

Plats

Filet de rouget rôti au basilic, caviar d'aubergine et pommes de terre de l'île de Batz

~

Magret de canard miel épices, douceur de patate douce et polenta fondante

~

Caviar d'aubergine, douceur de patate douce, polenta fondante et pommes de terre de l'île de Batz (V)

Fromage

Sélection de fromages au chariot « La Fromagerie » de Lannion

Desserts

Tiramisu fruits rouges, Grand Marnier

~

Pétales d'ananas à la verveine

Menu 62 € : Entrée, plat, fromage & dessert

Menu 49 € : Entrée, plat & dessert

Menu 40 € : Entrée & plat ou Plat & dessert



Menu Dégustation

Entrées

Carpaccio de lieu de ligne, gel d'agrumes et citron vert, sorbet gingembre shiso

Pouilly Fumé « Domaine De La Doucette » 2019

~

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

Muscat Baumes de Venise « Domaine Durban » 2019

Plats

Homard Breton rôti à partager, bisque de langoustines du Guilvinec

Chablis 1er Cru « Les Fournaux » Grossot 2018

Fromage

Sélection de fromages au chariot « La Fromagerie » de Lannion

AOC Côtes du Rhone « Cuvée de Belle Ruche » Chapoutier 2020

Desserts

Dessert au choix à la carte

Menu accord mets et vins à 180 € pour 2 personnes : Entrée, plat, dessert & verres de vin

Menu à 140 € pour 2 personnes : Entrée, plat & dessert

Supplément fromage par personne 13 €



Menu Grand Hôtel

Entrées

*Pétales de truite de Plouigneau fumée maison, fromage blanc et fines herbes,
œufs de truite et tuile de pain croustillante*

~

Cassolette d'artichaut et queues de langoustines, émulsion coquillage

~

9 huîtres « La belle de Paimpol n°3 »

Plats

Filet de bar de ligne, jus parfumé à la coriandre

~

Filet de bœuf Français, jus court à l'échalote

Fromage

Sélection de fromages au chariot « La Fromagerie » de Lannion

Dessert

Dessert au choix à la carte

Menu 75 € : Entrée, plat, fromage & dessert

Menu 62 € : Entrée, plat & dessert



Crustacés & Fruits de Mer

<i>Tourteau ou araignée (selon arrivage) (+/- 850 gr) *</i>	18
<i>Assiette de langoustines du Guilvinec - 400 gr</i>	46
<i>250 gr</i>	30
<i>Six huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	12
<i>Douze huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	22
<i>Plateau de fruits de mer 1 personne *</i> <i>(4 huîtres, 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)</i>	45
<i>Plateau de fruits de mer 2 personnes *</i> <i>(8 huîtres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)</i>	85
<i>Plateau de fruits de mer Royal pour 2 personnes *</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>	72

**** Nos plateaux de fruits de mer et tourteaux sont disponibles uniquement sur commande
Commande possible le matin à la réception***

Entrées

<i>Soupe de légumes du jour</i> V	13
<i>Soupe de poissons de roche</i>	15
<i>Pétales de truite de Plouigneau fumée maison, fromage blanc et fines herbes, œufs de truite et tuile de pain croustillante</i>	18
<i>Cassolette d'artichaut et queues de langoustines, émulsion coquillage</i>	20
<i>Carpaccio de lieu de ligne, gel d'agrumes et citron vert, sorbet gingembre shiso</i>	24



Plats

<i>Risotto croustillant aux légumes de saison</i> V	21
<i>Filet de bar de ligne, jus parfumé à la coriandre</i>	36
<i>Sole meunière, beurre noisette</i>	42
<i>Cote de cochon cuite 12 heures, jus à l'oignon rosé de Roscoff</i>	30
<i>Filet de bœuf Français, jus court à l'échalote</i>	33



Découvrez notre sélection au chariot

Assiette de fromages de « La Fromagerie » de Lannion

15

Desserts

14

Sablé Breton, pommes tatin au caramel au beurre salé, glace vanille

Soufflé au Grand Marnier

Dessert du jour