# Fruits de Mer

| Huîtres | par 6 | par 9 | par 12 |
|---|---|---|---|
| *Legris* creuses n°3 | 15 € | 22 € | 29 € |
| *Prat ar Coum* creuses n°3 | 18 € | 26 € | 35 € |

Langoustines 250 g — tarif au cours du jour

Dégustation d'Huîtres — 16 €
3 huîtres *Legris* creuses n°3
3 huîtres *Prat ar Coum* creuses n° 3

Plateau de fruits de mer — 55 €
3 huîtres *Legris*, 3 huîtres *Prat ar Coum*,
langoustines ≈250 g, tourteau ou araignée (selon arrivage),
bulots et bigorneaux

Plateau Royal – pour 2 personnes — 150 €
6 huîtres *Legris*, 6 huîtres *Prat ar Coum*,
langoustines ≈500 g, tourteau ou araignée (selon arrivage),
bulots et bigorneaux,
1 homard breton

# Menu Quéménès

## 29 €

Menu retour de marché
Entrée, plat, dessert

*Servi uniquement au déjeuner - du lundi au vendredi*
*hors weekends et jours fériés*

# Menu Molène

## 42 €

Crème d'asperges vertes VEGETARIEN
Chèvre frais & fleur de sureau

Ou

Tartare de daurade, ciboulette & piment végétarien
Vinaigrette citron combava, radis & brocolis

Ou

6 huîtres creuses n°3, maison Legris

---

Poulpe sauté au poivre de Madagascar
Ecrasé de pomme de terre
Echalote confite

Ou

Gnocchi de ricotta VEGETARIEN
Artichauts, asperges blanches & petits pois

Ou

Poitrine de cochon
Café & truffe d'été
Mille-feuilles de blettes

---

Assiette de fromages – Fromager Affineur Sten Marc (supplément 10 €)

---

Dessert au choix à la carte

Accord mets & vins 28€
Une coupe de pétillant (brut ou rosé) et deux verres de vin

# Menu Ouessant

## 62 €

Carpaccio de bar
Fenouil, rhubarbe & jeunes pousses

Ou

Foie-gras & artichaut
Jus de volaille à l'anis vert

Ou

Dégustation d'huîtres

---

Saint-Pierre grillé
Barigoule d'artichauts, asperges blanches & petits pois
Lard de Colonnata & pommes de terre de Quéménès

Ou

Onglet de bœuf grillé
Emulsion de soja caramélisé
Asperges vertes, shiitakés & gingembre

---

Assiette de fromages – Fromager Affineur Sten Marc (supplément 10 €)

---

Pré dessert

---

Dessert au choix à la carte

Accord mets & vins 38€
Une coupe de Champagne et deux verres de vin

# Entrées à la Carte

Crème d'asperges vertes VEGETARIEN 17 €
Chèvre frais & fleur de sureau

Tartare de daurade, ciboulette & piment végétarien 19 €
Vinaigrette citron combava, radis & brocolis

Carpaccio de bar 21 €
Fenouil, rhubarbe & jeunes pousses

Foie-gras & artichaut 22 €
Jus de volaille à l'anis vert

# Menu Beniguet

## 15 €

Servi aux enfants jusqu'à 10 ans
Composé d'un plat et d'un dessert

Volaille ou poisson du jour accompagné de frites, légumes ou salade verte

---

Dessert autour de la fraise ou dessert glacé au chocolat

# Plats à la carte

## Mer

Poulpe sauté au poivre de Madagascar — 29 €
Ecrasé de pomme de terre
Echalote confite

Saint-Pierre grillé — 34 €
Barigoule d'artichauts, asperges blanches & petits pois
Lard de Colonnata & pommes de terre de Quéménès

Poisson du moment juste grillé — tarif au cours du jour aux 100 grammes
Vierge de fenouil à la grenade
Cocotte de petits légumes et pommes de terre

Homard breton rôti au beurre demi-sel - Plat Signature - — 13 € les 100 grammes
Cocotte de petits légumes et pommes de terre

## Terre

Poitrine de cochon — 29 €
Café & truffe d'été
Mille-feuilles de blettes

Onglet de bœuf grillé — 31 €
Emulsion de soja caramélisé
Asperges vertes, shiitakés & gingembre

## Végétal

Gnocchi de ricotta VEGETARIEN — 28 €
Artichauts, asperges blanches & petits pois

* Bœuf origine Irlande et poitrine de cochon origine France

# Desserts

***L'assiette de fromages*** 12 €
Fromager affineur *Sten Marc*

***Le « Paris – Conquet »*** *pour 2 personnes* - Plat Signature - 19 €
Choux, praliné noisette, crème caramel au beurre salé

***La Fraise & l'Estragon*** VEGAN SANS GLUTEN 13 €
Biscuit amande et crème à l'estragon
Confit de fraise et son sorbet fraise-estragon
Tuile caramel

***À l'Opéra*** 13 €
Génoise et ganache au chocolat
Crémeux café, rochers au grué de cacao
Tuile cacao

***Le Citron & la Vanille*** 13 €
Crémeux vanille & citron
Biscuit madeleine
Crème glacée et espuma citron et vanille

GALLERY
HOTEL
COLLECTION