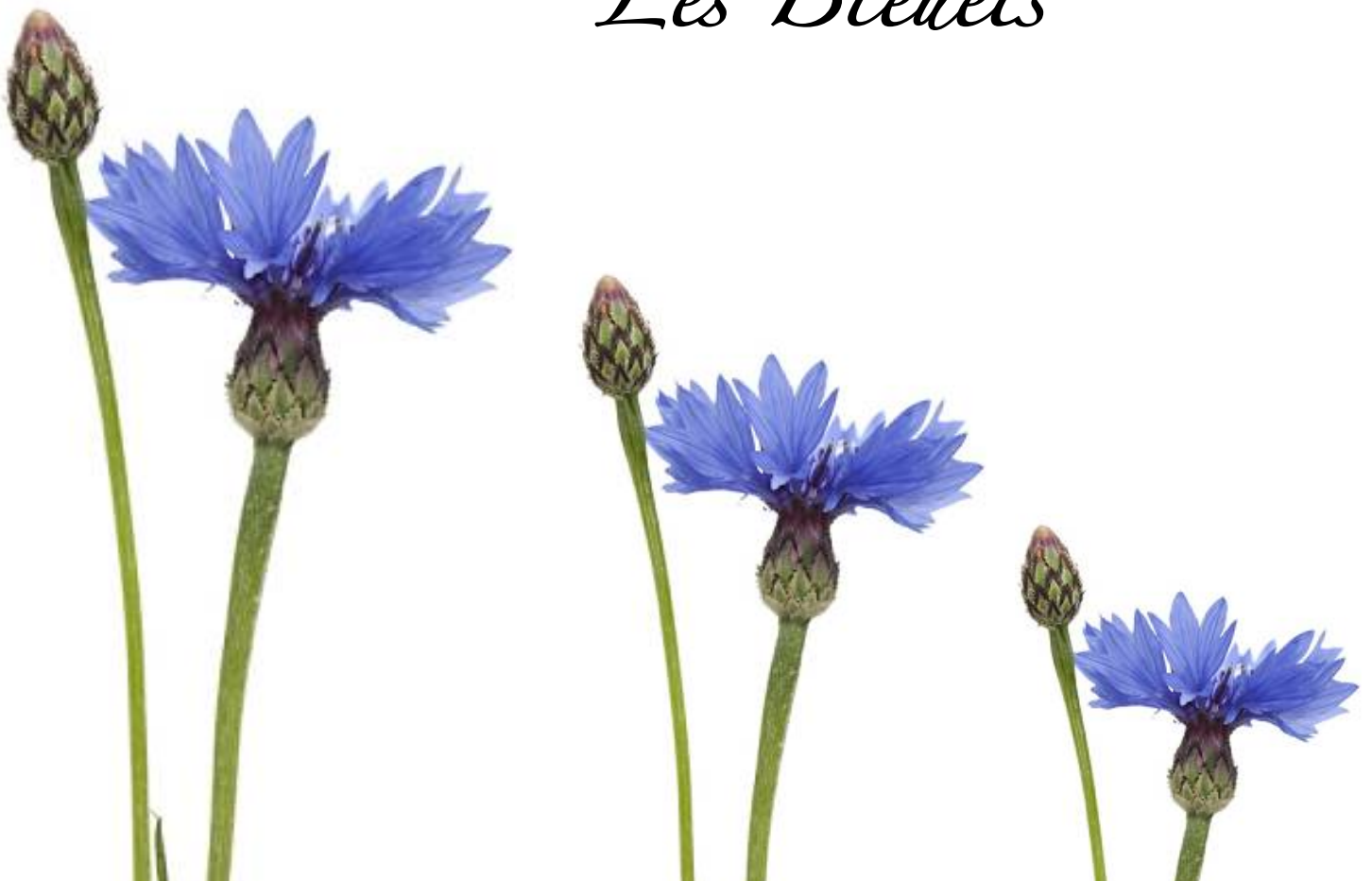


Menu

Hôtel & Restaurant

Les Bleuets



Menu à 25€

n'est pas servi le dimanche ni les jours fériés

6 huîtres creuses des ilots de Bréhat sur lit d'algues

ou

Rillettes de canard maison aux pruneaux parfumés au banyuls confiture d'oignons

ou

Salade au saumon fumé crevettes roses et petits légumes

Jambonnette de volaille rôtie aux épices crème de poivrons rouges

ou

Filet de poisson du marché sauce au basilic frais

ou

Pavé de lieu jaune braisé aux échalotes beurre blanc et moules

Rosace de pommes poêlées glace vanille sauce caramel et amandes grillées

ou

Symphonie de sorbets aux fruits frais sur son coulis

ou

Panna cotta à la fève de tonka et son coulis de fruits rouges

Formule 19€

Uniquement le midi en semaine

Entrée + Plat ou Plat + Dessert



Menu à 33€

Quinoa aux aromates, fines herbes, thon et saumon fumé

ou

6 huîtres creuses de Bretagne et crevettes roses sur lit d'algues

ou

Salade terre et mer parfumée au pistou et vinaigre balsamique

ou

Terrine de foie gras frais de canard maison au porto rouge et Cognac à la fleur de sel

Magret de canard sauce aigre-douce aux abricots et raisins

ou

Médallions de lotte au beurre de coquillages et graines de sarrasin grillées

ou

Cœur de filet de bœuf en croûte de reblochon sauce shiitake

ou

Filet de turbot poêlé aux tomates confites et aromates

Le plateau de fromages

Crème brûlée à l'ancienne pralinée amandes et noisettes

ou

Moelleux au chocolat tiède glace vanille sauce caramel au beurre salé

ou

Soupe de fruits frais à la liqueur de fraises des bois et son sorbet

ou

Parfait glacé au citron sur son coulis



Menu à 40€

Quinoa aux aromates, fines herbes, thon et saumon fumé

ou

4 huîtres creuses de Bretagne et crevettes roses sur lit d'algues

ou

Salade terre et mer parfumée au pistou et vinaigre balsamique

ou

Terrine de foie gras frais de canard maison au porto rouge et Cognac à la fleur de sel

Huîtres de Bretagne chaudes au foie gras et poivre du moulin

ou

Fricassée de ris de veau aux pommes flambées au pommeau

ou

Cassolette de gambas aux champignons à la provençale

Magret de canard sauce aigre-douce aux abricots et raisins

ou

Médallions de lotte au beurre de coquillages et graines de sarrasin grillées

ou

Cœur de filet de bœuf en croûte de reblochon sauce shiitake

ou

Filet de turbot poêlé aux tomates confites et aromates

Le plateau de fromages

Crème brûlée à l'ancienne pralinée amandes et noisettes

ou

Moelleux au chocolat tiède glace vanille sauce caramel au beurre salé

ou

Soupe de fruits frais à la liqueur de fraises des bois et son sorbet

ou

Parfait glacé au citron sur son coulis



La carte

Entrées :

<i>6/9/12 huîtres creuses des îlots de Bréhat sur lit d'algues</i>	<i>14/16/18€</i>
<i>Rillettes de canard maison aux pruneaux parfumées au banyuls confiture d'oignons</i>	<i>15€</i>
<i>Salade au saumon fumé crevettes roses et petits légumes</i>	<i>16€</i>
<i>6 huîtres creuses de Bretagne et crevettes roses sur lit d'algues</i>	<i>18€</i>
<i>Quinoa aux aromates, fines herbes, thon et saumon fumé</i>	<i>18€</i>
<i>Salade terre et mer parfumée au pistou et vinaigre balsamique</i>	<i>19€</i>
<i>Terrine de foie gras frais de canard maison au porto rouge et Cognac à la fleur de sel</i>	<i>19€</i>
<i>Huîtres de Bretagne chaudes au foie gras et poivre du moulin</i>	<i>19€</i>
<i>Fricassée de ris de veau aux pommes flambées au pommeau</i>	<i>19€</i>
<i>Cassolette de gambas aux champignons à la provençale</i>	<i>19€</i>

Viandes :

<i>Jambonnette de volaille rôtie aux épices crème de poivrons rouges</i>	<i>19€</i>
<i>Magret de canard sauce aigre-douce aux abricots et raisins</i>	<i>21€</i>
<i>Cœur de filet de bœuf en croûte de reblochon sauce shiitake</i>	<i>22€</i>

Nos viandes sont d'origine Française.
Nos prix sont indiqués taxes et service compris.



Poissons :

Filet de poisson du marché sauce au basilic frais 18€

Pavé de lieu jaune braisé aux échalotes beurre blanc et moules 18€

Médillons de lotte au beurre de coquillages et graines de sarrasin grillées 20€

Filet de turbot poêlé aux tomates confites et aromates 22€

Desserts :

Le plateau de fromages 8€

Rosace de pommes poêlées glace vanille sauce caramel et amandes grillées 8€

Symphonie de sorbets aux fruits frais sur son coulis 8€

Panna cotta à la fève de tonka et son coulis de fruits rouges 8€

Crème brûlée à l'ancienne pralinée amandes et noisettes 9€

Moelleux au chocolat tiède glace vanille sauce caramel au beurre salé 9€

Soupe de fruits frais à la liqueur de fraises des bois et son sorbet 9€

Parfait glacé au citron sur son coulis 9€



Menu enfant à 9€

Salade de tomates

ou

Assiette de saumon fumé

Filet de poisson

ou

Suprême de volaille

*glace**



*Certaines de nos glaces et sorbets sont faites maison, d'autres sont de la marque « en cuisine »