



HÔTEL DE LA PLAGE



Menu à 62,00 Euros

Les Saint Jacques de Plongée Snackées,
Cèpes, Butternut au Comté, Boudin Noir Maison,
Emulsion Coquillages.

Les Ravioles de Langoustines au Blé Noir, Ris de Veau,
Emulsion de Carcasses à la Citronnelle,
Tuile Croquante

Le Foie Gras en Gelée de Pommes Céleri,
Cromesquis de Paleron au Foie Gras
Chutney Poivrons Pommes

Tronçon de Turbot Rôti,
Mousseline de Chou Fleur Gingembre,
Tuile de Sarrasin Farcie au Chorizo,
Emulsion Iodée.

Saint Pierre,
Ragout de Panais et Rutabaga, Poireaux Confits,
Girolles, Hollandaise Pamplemousse

Filet de Chevreuil Cuit au Sautoir,
Carottes Cumin, Rigatoni Farcis,
Poire Flambée au Lambig, Jus Paysan

Mignon de Veau Cuit Lentement,
Risotto d'Encre de Seiche, Poitrine Confite,
Céleri Noisette, Jus Court.

Fromages Affinés.
(3 fromages au choix dans notre sélection)

Pamplemousse Rose en Gelée,
Fenouil Confit,
Douceur Coco au Poivre Noir.

Le Finger Chocolat,
Gianduja aux Eclats de Noisettes,
Fraicheur Acidulée

Figue Rôtie au Vin Rouge,
Blanc Manger Parfum Amande,
Glace Amaretto

Prix Nets

HÔTEL DE LA PLAGE



SAINT ANNE LA PALUD | 29550 PLONEVEZ PORZAY
Tél. : + 33 (0) 2 98 92 50 12 | Fax : +33 (0) 2 98 92 56 54
info@plage.com | plage.com

Menu Neptune

126,00 Euros

Amuse Bouche

Les Ormeaux de l'Île de Groix,
comme un Ragoût, aux Algues relevées au Yuzu.

Le Demi Homard Rôti,
Farz, Oignons Grelots, Emulsion Safranée,
Légumes du Moment, Jus d'un Rôti.

Le Carré d'Agneau aux Pleurotes,
Emulsion Pommes de Terre Fumées, Croûte Persillée,
Jus Court.

Carotte Confite au Safran,
Purée de Butternut, Eclat de Pécan,
Glace au Lait Ribot Citronné

Petit Moelleux Coulant au Caramel,
Palet aux Trois Chocolats

Prix Nets