HÔTEL
BELLE
VUE

Plat **26 €**
Entrée I Plat *ou* Plat I Dessert **33 €**
Entrée I Plat I Dessert **38 €**

ENTRÉES

Poêlée de champignons, œuf parfait, mousseline de céleri
Velouté de potimarron, éclats de châtaignes
Ceviche d'aiglefin, baies de Timut
Terrine de foie gras de canard maison, chutney de figues (+3€)
6 huîtres de Bréhat n°3, vinaigre de cidre, échalotes
Entrée du jour

PLATS

Épaule d'agneau confite aux épices, légumes d'automne rôtis
Filet de bœuf, gratin dauphinois, carottes braisées, sauce breizharnaise (+3€)
Filet de daurade, polenta grillée, poêlée de champignons, sauce cidre
Poulpe snacké, cocos de Paimpol mijotés à la tomate
Plat du jour

Plat végétarien possible sur demande

DESSERTS

Sélection de fromages
Cheesecake au citron vert
Croustillant de poire rôtie, mendiant, sauce chocolat noir
Mille-feuille graine de vanille, ganache ivoire
Dessert du jour

FORMULE FRUITS DE MER

2 personnes **140 €**

Sur commande

Plateau de fruits de mer
Bulots, bigorneaux, 1/2 araignée, 6 huitres de Bréhat, 6 crevettes roses,
4 langoustines, mayonnaise, vinaigre d'échalote
Dessert au choix

FORMULE HOMARD

2 personnes **155 €**

Sur commande

Mise en bouche
Soufflé au homard
1/2 homard par personne et ses accompagnements
Dessert au choix

MENU ENFANT

12 €

Burger *ou* poisson du moment, pommes de terre sautées *ou* légumes
Boule de glace *ou* Brownie au chocolat

Pour élaborer notre carte, nous privilégions les circuits courts et collaborons avec des producteurs locaux, afin de vous garantir des produits frais et de qualité.

Origine des viandes : Bœuf - France I Agneau - Union Européenne
Liste des allergènes sur demande