

MANOIR  
DE  
LAN KERELLEC  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
1925

*Bienvenue au Manoir de Lan Kerellec*

**UN ART DE FAMILLE**

La famille Daubé vous convie au Manoir de Lan Kerellec.

Bâti au début du siècle dernier sur les flancs de la Côte de Granit Rose,  
il est né de la vision d'un artiste: celle du peintre *Pierre Gervais*

Racheté en 1925 par la famille Daubé, il n'a depuis changé ni de mains, ni d'esprit,  
puisqu' *Émile Daubé* (1885-1961),  
peintre proche de *Marin Marie* et professeur à l'académie des Beaux-Arts,  
y perpétua la passion de l'art avant de la transmettre à ses descendants.

A votre tour de plonger dans le cadre exceptionnel du Manoir,  
source d'inspiration pour tous ceux qui y séjournent.



## DU BONHEUR DANS VOTRE ASSIETTE

Séjourner au Manoir, c'est aussi l'occasion de se régaler !

Laissez-vous surprendre par la cuisine d' *Anthony Avoine*, notre jeune chef, étoilé Michelin depuis 2020. Passionné par son métier, il ravira vos papilles de saveurs maritimes empreinte d'une identité régionale.

Anthony compose pour vous ses menus selon les produits de saison, la pêche du jour, l'inspiration du moment... Et une *créativité* de tous les instants.

Toutes les recettes et les plats concoctés dans les cuisines du MLK sont produits à base d'ingrédients bruts et frais, et sont « *Fait Maison* » avec amour et respect des bonnes et belles choses.

*Le restaurant est ouvert tous les soirs pour les dîners et du jeudi au dimanche pour les déjeuners.*



## LA CARTE

### LES ENTREES

Langoustines à l'unilatérale et galette de sarrasin croustillante aux pieds de porc,  
notes végétales et jus de braisage 33 €

L'araignée de mer dans son habitat naturel, algues de la côte bretonne et réduction d'étrille 29 €

L'ormeau de pleine mer et compression d'artichaut camus à l'ai rôti, bouillon mousseux  
au beurre noisette 36 €

*(Ormeau bio de l'élevage de Plouguerneau - Supplément de 5 € par personne dans le cadre du Forfait Escale et menu MLK)*

Escalope de foie gras poêlée et chinchard brûlé à la flamme, céphalopode et bouillon  
aux poissons de roche et jus de canard 29 €

Huîtres du Toëno      Les 6 creuses : 15 €      Les 9 creuses : 22 €      Les 12 creuses : 30 €



MANOIR  
DE  
LAN KERELLEC  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
1925

LES POISSONS

Homard de l'île Grande nacré, barbajuan et spirale de pomme de terre au lard colonnata, farz grillé et sucs de carapaces  
*(Supplément de 22 € par personne dans le cadre du Forfait Escale et menu MLK)*

68 €

Saint-Pierre en cuisson douce, coulis végétal et coquillages au naturel, écume au lait ribot

39 €

Barbue côtière sous un léger voile de tête de veau, bigorneaux et pousses du bord de mer, jus de viande à la dulse

39 €

LES VIANDES

Ris de veau doré au sautoir, nappe de jus de veau aux oignons de Roscoff, anguille fumée comme une carbonara

42 €

Pigeonneau du Menez Bré cuit sur coffre et légèrement fumé aux aiguilles de pin maritime, cuisse confite croustillante et carottes en textures

42 €



MANOIR  
DE  
LAN KERELLEC  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
1925

LES FROMAGES

L'assiette de fromages du Grand Ouest 15 €

LES DESSERTS

La fraise comme un vacherin parfumée au poivre Voatsiperifery, sorbet fraise 17 €

Craquant à la noisette et chocolat au lait Tanéa 43% de la maison Chocolaterie de l'Opéra,  
sorbet gingembre 17 €

Fraîcheur citronnée aux notes iodées, glace au lait ribot 17 €



MANOIR  
DE  
LAN KERELLEC  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
1925

*Pour les dîners et les déjeuners*

**MENU DÉCOUVERTE EN 7 SERVICES 99 €** (pour l'ensemble des convives en portions légères)

Comprenant :

L'araignée de mer dans son habitat naturel  
Langoustine à l'unilatérale et galette sarrasin aux pieds de porc  
L'ormeau et artichaut à l'ail rôti  
Saint-Pierre et coquillages, notes végétales  
Homard, spirale de pomme de terre au lard et fars grillé  
Fraîcheur citronnée aux notes iodées, glace lait ribot  
Chocolat au lait 43% noisette et gingembre

**MENU « MLK » 63 €**

**70 € AVEC FROMAGES**

Comprenant :

Une entrée au choix  
Un plat (poisson ou viande) \* au choix  
Un dessert au choix

\* Supplément homard de 22 € par personne (dans le cadre du Forfait Escalé et menu MLK)



MANOIR  
DE  
LAN KERELLEC  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
1925

*Accord mets & vins*

**Votre sommelier** vous propose d'ajouter l'accord mets et vins (hors apéritifs)

Notre accord mets et vins 29 € (Soit 3 verres de vins 12 cl)

*Et aussi...*

**LE PLATEAU DE FRUITS DE MER 80 €** *par personne*

Sur commande, du mercredi au dimanche

**MENU DU DIMANCHE (uniquement au déjeuner) 48 €**

Au choix à la carte : Une entrée et un plat (poisson ou viande) \*

ou

Au choix à la carte : Un plat (poisson ou viande) \* et un dessert

*\* Supplément homard de 22 € par personne (dans le cadre du Forfait Escale et menu MLK)*



MANOIR  
DE  
LAN KERELLEC  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
1925

*Pour les jeunes Convives*

MENU À 22 €

Comprenant une entrée, un plat et un dessert

*(Établi par le Chef selon le marché)*

*Pour les déjeuners*

*(Ce menu n'est pas servi le dimanche et les jours fériés)*

MENU « Déjeuner Semaine »

*(Établi par le Chef selon le marché)*

À 33 € avec une entrée, un plat et un dessert

À 28 € avec une entrée et un plat ou avec un plat et un dessert





# MANOIR DE LAN KERELLEC

CÔTE DE GRANIT ROSE

1925

## NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS & PRODUCTEURS LOCAUX

