

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 du mercredi au dimanche pour les dîners et du jeudi au dimanche pour les déjeuners.



LA CARTE

LES ENTREES

L'araignée en deux temps, toast gourmand de pinces à l'os à moelle braisé, le corps au naturel, bisque légèrement fumée 39 €

Langoustine à l'unilatérale, pied de cochon croustillant, bigorneaux et laitue de mer 39 €
(Supplément de 8 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escale)

Thon rouge mi-cuit, vierge de tomates d'antan, amandes fraîches et herbes fraîches 32 €

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



LES POISSONS

Homard de l'île Grande nacré, Kari Gosse et oignons de Roscoff en textures 79 €
(Supplément de 22 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escale)

Le poisson selon l'arrivage, compression végétale, sabayon acidulé au fenouil du bord de mer 45 €

Saint-Pierre en cuisson douce, pieds de couteaux juste saisis, pomme de terre nouvelle au grill, 45 €
jus tranché aux notes légères de wasabi

LA VIANDE

Ris de veau doré au sautoir comme une carbonara à l'anguille, copeaux de vieux parmesan 49 €
(Origine France)



LES FROMAGES

La roulante de fromages	17 €
-------------------------	------

LES DESSERTS

Découverte du chocolat Madong 70% de la maison Chocolaterie de l'Opéra, crème glacée Gayas aux notes fumées, cappuccino au foin	20 €
--	------

Comme une tarte aux fraises, feuilletage caramélisé, eau de fraises vanillée	20 €
--	------

L'abricot dans tous ses états, déclinaison autour de l'amande	20 €
---	------



MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

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

MENU « DÉJEUNER »

(Établi par le Chef selon le marché)

À 38 € avec une entrée, un plat et un dessert

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

Supplément chariot de mignardises au choix 5€

Pour les déjeuners et les dîners

MENU « MLK » 80 €

Comprenant :

Une entrée au choix à la carte

Un plat (poisson ou viande) * au choix à la carte

Un dessert ou fromages au choix à la carte

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



MENU DÉCOUVERTE EN 5 SERVICES 95 € *(servi à l'ensemble de la table)*

L'araignée en deux temps, toast gourmand de pinces à l'os à moelle braisé,
le corps au naturel, bisque légèrement fumée
Langoustine nacrée cuite à la flamme, sabayon au fenouil du bord de mer et compression végétale
Saint-Pierre en cuisson douce, pieds de couteaux juste saisis, jus perlé aux notes légères de wasabi
Pigeonneau du Menez Bré cuit sur coffre, anguille comme une carbonara
Craquant breton, caramel beurre salé et blé noir

MENU DÉGUSTATION EN 7 SERVICES 140 € *(servi à l'ensemble de la table)*

Comprenant :

Langouste bretonne, jus perlé aux notes légères de wasabi
L'araignée en deux temps, toast gourmand de pinces à l'os à moelle cuit à la braise,
le corps au naturel, bisque légèrement fumée
Langoustine nacrée cuite à la flamme, fine galette de sarrasin croustillante aux pieds de cochon braisés
Le poisson du moment, compression végétale, sabayon acidulé au fenouil du bord de mer
Homard de l'île Grande, Kari Gosse et oignons de Roscoff en textures
L'abricot dans tous ses états, déclinaison autour de l'amande
Craquant breton, caramel beurre salé et blé noir



MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

Pour les enfants

MENU À 28 €

Comprenant une entrée, un plat et un dessert (*Établi par le Chef selon le marché*)

Accord mets & vins

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

Notre accord mets et vins 33 € (Soit 3 verres de vins 12 cl)



NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS & PRODUCTEURS LOCAUX

- Homard de l'Ile Grande :	Franck Jouet
- Poisson côtier & de ligne breton :	Landrémarée / Vivier Saint-Marc
- Foie gras et pigeon :	Pijono volaille
- Ris de veau :	Société Masse
- Chèvre frais de Trébeurden :	Christophe Briand
- Légumes de saison :	La Fabrique du Potager
- Beurre de Baratte :	Maison Le Vieux Bourg
- Huîtres :	L'atelier de l'huître
- Algues de la côte :	Algue armorique / Bretalg

