

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,
puisque *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

Tourteau, royale crémeuse aux crustacés, écume au pain toasté	39 €
Langoustine à peine saisie, douce et notes lactiques <i>(Supplément de 8 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escalé)</i>	39 €
Saint-Jacques de la baie, agrumes et wasabi	32 €
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 en cuisson nacré, jus brun de cochon et Kari Gosse
(Supplément de 22 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escale) 79 €

Le poisson du moment, galette de sarrasin croustillante aux pieds de cochon braisés,
bigorneaux et dulce 45 €

Saint-Pierre en habit végétal, fenouil du bord de mer, coquillages et condiment à l'anis étoilé 45 €

LA VIANDE

Pomme de ris de veau doré au sautoir et parfums d'automne
(Origine France) 49 €



MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

LES FROMAGES

La roulante de fromages 17 €

LES DESSERTS

Chocolat Gayas 70% de la maison Chocolaterie de l'Opéra rafraîchi à la menthe 20 €

Compression caramélisée coing et pomme, crème d'Isigny vanillée, sorbet coing 20 €

Douceur de figues et mûres, huile végétale à la feuille de figuier, crème glacée à la ronce 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 Escalé)*



MANOIR
DE
LAN KERELLEC

CÔTE DE GRANIT ROSE

1925

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

Tourteau, royale crémeuse aux crustacés, écume au pain toasté

Saint-Jacques de la baie, agrumes et wasabi

Langoustine à peine saisie, douce et notes lactiques

Saint-Pierre nacré, nuances de verts et coquillages

Craquant breton, caramel beurre salé et blé noir

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

Comprenant :

Tourteau, royale crémeuse aux crustacés, écume au pain toasté

Saint-Jacques de la baie, agrumes et wasabi

Langoustine à peine saisie, douce et notes lactiques

Le poisson du moment, galette de sarrasin croustillante aux pieds de cochon braisés et quelques bigorneaux

Homard de l'île Grande en cuisson nacrée, jus brun de cochon et Kari Gosse

Douceur de figues et mûres, huile végétale à la feuille de figuier, crème glacée à la ronce

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

