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.

MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

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.

MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

LA CARTE

LES ENTREES

Retour d'une balade iodée sur la côte bretonne	39 €
Araignée de mer décortiquée, os à moelle sur la braise et bouillon infusé au pain toasté	39 €
Langoustine à l'unilatéral, agrumes et sel viking *(Supplément de 7 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escale)*	42 €
Les huîtres creuses de Trébeurden	30 €

MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

LES POISSONS

Homard de l'île Grande en cuisson nacrée, pin maritime d'ici, jus herbacé et léger voile de lard Colonnata grillé — 79 €
(Supplément de 22 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escale)

La pêche du moment, céphalopodes et artichauts bretons, bouillon mousseux acidulé — 47 €

Saint-Pierre en cuisson douce, ail des ours et asperges vertes croquantes, jus brun de volaille et notes lactiques — 47 €

LA VIANDE

Ris de veau doré au sautoir, betteraves et jus végétal, condiment miso, réduction au Porto — 49 €
(Origine France)

MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

LES FROMAGES

La roulante de fromages	17 €

LES DESSERTS

Douceur de mangue, notes de vanille et opaline crêpes dentelles	20 €
Craquant chocolat Gayas 70% de la maison Chocolaterie de l'Opéra, crème glacée au poivre rouge de Kampot	20 €
« Crêpe Suzette » à l'orange sanguine en deux textures, parfumée au safran breton	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)

40 € Une entrée, un plat et un dessert

35 € Une entrée et un plat ou avec un plat et un dessert

Supplément chariot de mignardises au choix

Pour les déjeuners et les dîners

MENU « MLK » 85 €

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)*

MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

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

Comprenant :

L'araignée de mer et os à moelle à la braise, bouillon au pain toasté
Langoustine à l'unilatéral, agrumes et sel viking
Saint-Pierre en cuisson douce, asperges vertes et ail des ours, jus brun de volaille
Suprême de pigeonneau du Menez Bré, betteraves rôties et jus végétal, réduction au porto rouge
Comme une tarte au citron yuzu, sésame noir et laitue de mer

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

Comprenant :

Retour d'une balade iodée sur la côte bretonne
Araignée de mer, os à moelle et pain toasté
Langoustine à l'unilatéral, agrumes et sel viking
La pêche du moment, céphalopodes et artichauts bretons, bouillon mousseux acidulé
Homard de l'île Grande en cuisson nacrée, pin maritime d'ici et jus herbacé
Comme une tarte citron au yuzu, sésame noir et laitue de mer
Craquant au chocolat Gayas 70% de la Maison Chocolaterie de l'Opéra, crème glacée au poivre rouge de Kampot

MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

Pour les enfants

MENU 30 €

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 35 € (Soit 3 verres de vins 12 cl)

MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

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