

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: celui 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 de *Anthony Avoine*, notre jeune chef étoilé Breton.  
Passionné par son métier, il ravira vos papilles de saveurs terre-et-mer.  
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.

## MENU " Déjeuner "

40 € Entrée, plat et dessert

35 € Entrée, plat ou plat, dessert

Raviole végétale aux navets et ail noir,  
écume à l'aneth

\*\*\*\*\*

La pêche du jour, coco de Paimpol, salicorne  
et laitue de mer, beurre blanc acidulé

\*\*\*\*\*

Baba à l'alcool de vieilles prunes, crème montée à la  
fleur d'oranger, sorbet reine-claude

\*\*\*\*\*

Supplément chariot de mignardises : 5 €

Menu non proposé au-delà de 7 personnes

