

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.



MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

LA CARTE

LES ENTREES

Langoustine juste cuite, sarrasin en textures et lait ribot, jus brun carné <i>(Supplément de 7 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escalé)</i>	42 €
Saint-Jacques bretonne, raviole de queue de bœuf et laitue de mer au naturel, bouillon pot-au-feu	39 €
Tourteau décortiqué, condiment échalotes acidulées, consommé d'étrille légèrement pimenté	39 €
Les huîtres creuses de Trébeurden	30 €



MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

LES POISSONS

Homard breton rôti au beurre demi-sel, pomme de terre grenaille au romarin, jus de volaille et agrumes <i>(Supplément de 22 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escalé)</i>	79 €
La pêche du moment, jeunes carottes et amandes fraîches, jus brun au thym et sel viking	47 €
Saint-Pierre en habit végétal, pignons de pin torréfiés et cerfeuil, écume haddock	47 €

LA VIANDE

Ris de veau doré au sautoir, betteraves et mûres en textures, jus aux baies de genièvre et porto rouge <i>(Origine France)</i>	49 €
---	------



MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

LES FROMAGES

La roulante de fromages 17 €

LES DESSERTS

Millefeuille craquant pain d'épices et figues, réduction vin rouge épicé et feuille de figuier 20 €

Gourmandise chocolat au lait, notes de grué de cacao, cœur meringue cacaotée 20 €

Poire en textures, noisette et champignons de Paris 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)



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

Comprenant :

Tourteau décortiqué, condiment échalotes acidulées, consommé d'étrille légèrement pimenté

Langoustine juste cuite, sarrasin en textures et lait ribot, jus brun carné

Saint-Jacques bretonne, raviole de queue de bœuf et laitue de mer au naturel, bouillon pot-au-feu

Saint-Pierre en habit végétal, pignons de pin torréfiés et cerfeuil, écume haddock

Pommes caramélisées, granny smith et crème d'Isigny, sorbet au cidre et blé noir

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

Comprenant :

Langouste bretonne, carottes et amandes, jus de volaille au thym frais

Tourteau décortiqué, condiment échalotes acidulées, consommé d'étrille légèrement pimenté

Langoustine juste cuite, sarrasin en textures et lait ribot, jus brun carné

Saint-Jacques, raviole de queue de bœuf et laitue de mer au naturel, bouillon pot-au-feu

Homard rôti au beurre demi-sel, pomme de terre grenaille et romarin

Pommes caramélisées, granny smith et crème d'Isigny, sorbet au cidre et blé noir

Gourmandise chocolat au lait, notes de grué de cacao, cœur meringue cacaotée



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)



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

