

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

Langoustines juste cuites, pied de cochon croustillant, sarrasin et gwell <i>(Supplément de 7 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escalé)</i>	42 €
Araignée de mer, fenouil sauvage, fraîcheur au citron vert et pomme	39 €
Poissons de roche à cru, condiment légèrement pimenté, réduction d'agrumes, jus de cotriade	39 €
Les huîtres creuses de Trébeurden	30 €



MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

LES POISSONS

Homard de l'île Grande nacré, pomme de terre soufflée, croustillant de pinces et poitrine, bisque infusée au romarin

79 €

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

Saint-Pierre aux coquillages, sel viking, ail des ours et pancetta, écume marinière

47 €

Le poisson du moment, asperges vertes rôties au jus de volaille, céleri et livèche

47 €

LA VIANDE

Ris de veau doré au sautoir, textures de carottes et jus de veau infusé à la réglisse

49 €

(Origine France)



MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

LES FROMAGES

La roulante de fromages 20 €

LES DESSERTS

Chocolanté 60 Days 74%, whisky « Sherry Cask » Armorik de la Distellerie Warengem,
notes de grué de cacao 24 €

Comme une pavlova, kiwi, Granny Smith, glace au yaourt fumé 24 €

Mille-feuille gourmand vanille, caramel beurre salé et blé noir 24 €



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)

42 € Une entrée, un plat et un dessert

38 € Une entrée et un plat ou avec un plat et un dessert

Supplément chariot de mignardises au choix **7 €**

Menu non proposé au-delà de 7 personnes

Pour les déjeuners et les dîners

MENU « MLK » 89 €

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)*



MENU DÉCOUVERTE EN 5 SERVICES 99 € *(servi à l'ensemble de la table)*

Comprenant :

Araignée de mer, fenouil sauvage, fraîcheur au citron vert et pomme
Langoustine juste cuite, pied de cochon croustillant, sarrasin et gwell
Saint-Pierre aux coquillages, ail des ours et pancetta, écume marinière
Pigeonneau du Menez Bré cuit sur coffre, textures de carottes, jus infusé à la réglisse
Découverte du chocolat au lait Origins Vietnam 45%, parfum de criste marine

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

Comprenant :

Araignée de mer, fenouil sauvage, fraîcheur au citron vert et pomme
Langoustine juste cuite, pied de cochon croustillant, sarrasin et gwell
Saint-Pierre aux coquillages, ail des ours et pancetta, écume marinière au sel viking
Homard de l'île Grande nacré, pomme de terre soufflée, croustillant de pinces et poitrine, bisque infusée au romarin
Pigeonneau du Menez Bré cuit sur coffre, textures de carottes, jus infusé à la réglisse
Comme une pavlova, kiwi, Granny Smith, glace au yaourt fumé
Chocolanté 60 Days 74%, whisky « Sherry Cask » Armorik de la Distellerie Warengem, notes de grué de cacao



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

