

*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.*



## LA CARTE

### LES ENTREES

|                                                                                                                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Ormeaux de Plouguerneau saisis à la flamme, pomme de terre aérienne et réduction iodée<br><i>(Supplément de 8 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escale)</i> | 42 € |
| Langoustines à l'unilatérale, salade croquante terre et mer, pomelos au beurre noisette                                                                                       | 39 € |
| Tourteau, navets au citron confit, bouillon au sel viking et huile de cameline                                                                                                | 39 € |
| Les huîtres creuses de Trébeurden                                                                                                                                             | 30 € |



## LES POISSONS

Homard juste cuit, monochrome de carotte, jus infusé au gingembre 79 €  
*(Supplément de 22 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escale)*

Lieu jaune de ligne, mijoté aux coquillages et champignons, sauce matelote au vin rouge 47 €

Saint-Pierre en habit végétal, textures de betterave, jus herbacé à l'oseille 47 €

## LA VIANDE

Ris de veau doré au sautoir, feuille à feuille de céleri à l'ail noir, jus végétal au miso 49 €  
*(Origine France)*



## LES FROMAGES

|                         |      |
|-------------------------|------|
| La roulante de fromages | 20 € |
|-------------------------|------|

## LES DESSERTS

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| Le chocolat noir « Origins Pérou » 64%, doux et fruité, notes de cardamome | 24 € |
|----------------------------------------------------------------------------|------|

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| Riz au lait en déclinaison de textures, parfumé au lait ribot | 24 € |
|---------------------------------------------------------------|------|

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| La fraise et la rhubarbe dans tous leurs états | 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 :

Ormeaux de Plouguerneau saisis à la flamme, pomme de terre aérienne et réduction iodée  
Langoustines à l'unilatérale, salade croquante terre et mer, pomelos au beurre noisette  
Lieu jaune de ligne, mijoté aux coquillages et champignons, sauce matelote au vin rouge  
Pigeonneau du Menez Bré cuit sur coffre, feuille à feuille de céleri à l'ail noir, jus végétal au miso  
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 :

Tourteau, navets au citron confit, bouillon au sel viking et huile de cameline  
Ormeaux de Plouguerneau saisis à la flamme, pomme de terre aérienne et réduction iodée  
Langoustines à l'unilatérale, salade croquante terre et mer, pomelos au beurre noisette  
Saint-Pierre en habit végétal, textures de betterave, jus herbacé à l'oseille  
Homard juste cuit, monochrome de carotte, jus infusé au gingembre  
La fraise et la rhubarbe dans tous leurs états  
Le chocolat noir « Origins Pérou » 64%, doux et fruité, notes de cardamome



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       |

