

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 <i>(Supplément de 8 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escale)</i>	42 €
Langoustines à l'unilatérale, croustillant au blé noir et pied de cochon braisé, sauce au lait ribot	39 €
Saint-Jacques de la baie bretonne cuisinées dans l'esprit d'un kig ha farz	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

Tartelette feuilletée figue et cassis, crème glacée feuille de figuier, poivre de cassis en infusion et figue rôtie dans sa feuille 24 €

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 €



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 :

Langoustines à l'unilatérale, croustillant au blé noir et pied de cochon braisé, sauce au lait ribot
Saint-Jacques de la baie bretonne cuisinées dans l'esprit d'un kig ha farz
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 :

Ormeaux de Plouguerneau saisis à la flamme, pomme de terre aérienne et réduction iodée
Langoustines à l'unilatérale, croustillant au blé noir et pied de cochon braisé, sauce au lait ribot
Saint-Jacques de la baie bretonne cuisinées dans l'esprit d'un kig ha farz
Saint-Pierre en habit végétal, textures de betterave, jus herbacé à l'oseille
Homard juste cuit, monochrome de carotte, jus infusé au gingembre
Riz au lait en déclinaison de textures, parfumé au lait ribot
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

