

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

Ormeaux effeuillés, cueillette du bord de l'estran, bouillon infusé aux huitres et caviar <i>(Supplément de 6 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escalé)</i>	46 €
Langoustines juste raidies, ravioles aux oignons de Roscoff, xérès et huile infusée au café	41 €
Araignée de mer au naturel, jus herbacé relevé au piment vert, crème fermière au poivre Sansho	39 €
Les huîtres creuses de Trébeurden	30 €



MANOIR  
DE  
LAN KERELLEC  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
1925

LES POISSONS

Homard de la côte bretonne, feuille à feuille terre et mer, bisque aux notes fumées  
*(Supplément de 25 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escale)* 82 €

Saint-Pierre nacré, variation de jeunes navets, citron confit 47 €

Turbot en cuisson douce, pommes de terre grenaille cuisinées aux coques, salicorne et laitue de mer 47 €

LA VIANDE

Ris de veau doré au sautoir, céleri rôti et morille farcie  
*(Origine France)* 49 €



MANOIR  
DE  
LAN KERELLEC  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
1925

*LES FROMAGES*

La roulante de fromages 20 €

*LES DESSERTS*

Découverte du chocolat « Origins Noir Cameroun 80% » rond et fruité,  
notes herbacées estragon, persil et coriandre 24 €

Craquant au blé noir et fruit de la passion, jus passion citronnelle 24 €

« Paris-Brest », noisette grillée et 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)*

45 € Une entrée, un plat et un dessert

40 € Une entrée et un plat ou avec un plat et un dessert

Supplément chariot de mignardises au choix 8 €

*Menu non proposé au-delà de 7 personnes*

*Pour les déjeuners et les dîners*

MENU « MLK » 95 €

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 25 € par personne (dans le cadre du menu MLK et Forfait Escalé)*



**MENU DÉCOUVERTE EN 5 SERVICES 115 €** *(servi à l'ensemble de la table)*

Comprenant :

Araignée de mer au naturel, jus herbacé relevé au piment vert, crème fermière au poivre Sansho  
Langoustines juste raidies, ravioles aux oignons de Roscoff, xérès et huile infusée au café  
Saint-Pierre nacré, variation de jeunes navets, citron confit  
Pigeonneau du Menez Bré, céleri rôti et morille farcie  
Mousse légère au citron noir, praliné aux algues bretonnes et sorbet citron laitue de mer

**MENU DÉGUSTATION EN 7 SERVICES 150 €** *(servi à l'ensemble de la table)*

Comprenant :

Araignée de mer au naturel, jus herbacé relevé au piment vert, crème fermière au poivre Sansho  
Langoustines juste raidies, ravioles aux oignons de Roscoff, xérès et huile infusée au café  
Ormeaux effeuillés, cueillette du bord de l'estran, bouillon infusé aux huitres et caviar  
Turbot en cuisson douce, pommes de terre grenaille cuisinées aux coques, salicorne et laitue de mer  
Homard de la côte bretonne, feuille à feuille terre et mer, bisque aux notes fumées  
Craquant au blé noir et fruit de la passion, jus passion citronnelle  
Découverte du chocolat « Origins Noir Cameroun 80% » rond et fruité, notes herbacées estragon, persil et coriandre

*En cas d'allergies ou d'intolérances aux fruits de mer, ces menus ne pourront faire l'objet d'une modification.*



MANOIR  
DE  
LAN KERELLEC  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
1925

*Pour les enfants*

MENU 33 €

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       |

