

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 Breton.  
Passionné par son métier, il ravira vos papilles de saveurs terre-et-mer.  
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 « *Faits Maison* » avec amour et respect des bonnes et belles choses.

## MENU " Déjeuner "

45 € Entrée, plat et dessert

40 € Entrée, plat ou plat, dessert

Raviole aux céphalopodes, roquette  
et bouillon crevettes grises

\*\*\*\*\*

Mulet de pleine mer au barbecue, dans l'esprit  
d'une jardinière de légumes, sauce soubise

\*\*\*\*\*

Bavaroise au fromage blanc et citron vert,  
basilic, concombre frais et en sorbet

\*\*\*\*\*

Supplément chariot de mignardises : 8 €

*Tout changement implique un supplément à la carte*

*Menu non proposé au-delà de 7 personnes*

