

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 au grill, condiment sésame toasté, jus brun à l'ail noir et katsuobushi <i>(Supplément de 6 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escale)</i>	46 €
Langoustines juste pochées, monochrome au lait ribot et colonnata	41 €
Araignée de mer ou tourteau selon la saison, avoine, blé noir, écume au beurre noisette	39 €
Les huîtres creuses de Trébeurden	30 €



LES POISSONS

Homard nacré, texture d'artichauts à l'estragon et cecina de bœuf 82 €
(Supplément de 25 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escale)

Saint-Pierre côtier, crème de céleri à la laitue de mer et citron confit, jus végétal 47 €

Lieu jaune de ligne en cuisson douce, mijoté de pommes de terre aux coquillages et basilic 47 €

LA VIANDE

Ris de veau doré au sautoir, échalotes rôties au thym, anchois et câpres 49 €
(Origine France)



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 €
---	------

Blanc vaporeux, fraises et citron vert, croustillant caramélisé	24 €
---	------

Textures de rhubarbe et framboises parfumées à la rose	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 servi le midi uniquement et 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 Escal)*



MENU DÉCOUVERTE EN 5 SERVICES 115 €

(Servi à l'ensemble de la table)

Araignée de mer ou tourteau selon la saison, avoine, blé noir, écume au beurre noisette
Langoustine juste pochée, monochrome au lait ribot et colonnata
Lieu jaune de ligne en cuisson douce, mijoté de pommes de terre aux coquillages et basilic
Suprême de pigeonneau, échalotes rôties au thym, anchois et câpres
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)

Araignée de mer ou tourteau selon la saison, avoine, blé noir, écume au beurre noisette
Langoustine juste pochée, monochrome au lait ribot et colonnata
Ormeaux de Plouguerneau au grill, condiment sésame toasté, jus brun à l'ail noir et katsuobushi
Saint-Pierre côtier, crème de céleri à la laitue de mer et citron confit, jus végétal
Homard nacré, texture d'artichauts à l'estragon et cecina de bœuf
Textures de rhubarbe et framboises parfumées à la rose
Découverte du chocolat « Origins Noir Cameroun 80% » rond et fruité, notes herbacées estragon, persil et coriandre

Ces menus ont été imaginés et composés par notre Chef

Afin de préserver l'harmonie des saveurs, aucune modification ne peut être apportée

Toute demande de changement sera facturée en supplément selon le tarif à la carte.

En cas d'allergies ou intolérances aux fruits de mer, ces menus ne pourront être modifiés également.



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

