

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

Langouste en mijoté, soubise aux oignons de Roscoff et condiment nori <i>(Supplément de 7 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escale)</i>	45 €
Saint-Jacques confites à la graisse de canard, topinambour et râpé de poutargue	41 €
Encornet côtier au barbecue, jus à l'armoricaine et encre de seiche, sabayon au beurre fumé	39 €
Les huîtres creuses de Trébeurden	30 €



LES POISSONS

Homard en 4 temps, de la tête à la queue, courges et sirop d'érable <i>(Supplément de 25 € par personne dans le cadre du menu MLK et Forfait Escale)</i>	82 €
Saint-Pierre à la vapeur douce, sarrasin croustillant, blettes, dulce, sauce aérienne avoine et coquillages	47 €
Lieu jaune de ligne, feuille à feuille de chou-rave, beurre blanc aux algues	47 €

LA VIANDE

Ris de veau doré au sautoir, pissaladière aux échalotes, thym et garum d'anchois <i>(Origine France)</i>	49 €
---	------



LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

Craquant chocolat noir 70% « Origins Mexique », gruë de cacao, crème glacée kombu	24 €
---	------

Poire et crème de blé noir, arlette craquante au blé noir, caramel tiède au cidre	24 €
---	------

Figue et feuille de figuier parfumées au thé Earl Grey	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 langouste de 7 € et 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)

Saint-Jacques confites à la graisse de canard, topinambour et poutargue
Encornet côtier au barbecue, jus à l'armoricaine et encre de seiche, sabayon au beurre fumé
Saint-Pierre à la vapeur douce, sarrasin croustillant, blettes, dulce, sauce aérienne avoine et coquillages
Pigeonneau rôti, pissaladière aux échalotes, thym et garum d'anchois
Douceur de miel infusé au pin maritime, lait ribot et citron

MENU DÉGUSTATION EN 7 SERVICES 150 €

(Servi à l'ensemble de la table)

Saint-Jacques confites à la graisse de canard, topinambour et poutargue
Encornet côtier au barbecue, jus à l'armoricaine et encre de seiche, sabayon au beurre fumé
Langouste en mijoté, soubise aux oignons de Roscoff et condiment nori
Lieu jaune de ligne, feuille à feuille de chou-rave, beurre blanc aux algues
Homard en 4 temps, de la tête à la queue, courges et sirop d'érable
Figue et feuille de figuier parfumées au thé Earl Grey
Craquant chocolat noir 70% « Origins Mexique », gruë de cacao, crème glacée kombu

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

