



MENU



LE NAUTILE



LA CARTE



NOS CRUSTACÉS

HOMARD EN CIVET , Risotto aux Cèpes	55.00€
SALADE DE HOMARD MARINÉ AU CITRON ET À L'ANETH , Déclinaison de « Blue Belle »	34.00€
HOMARD SIMPLEMENT GRILLÉ Béarnaise à l'Huile de Crustacés et Frites de Banane Plantin	13.00€/100g
LE PLATEAU DE FRUITS DE MER Langoustines, crabe, huîtres plates, huîtres creuses, Palourdes, bigorneaux, étrilles	45.00€/pers
LE PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL Plateau de fruits de mer + un ½ homard de 250 g	75.00€/pers
L'ASSIETTE DE LANGOUSTINES DU GUILVINEC	25.50€
CRABE (TOURTEAU OU ARAIGNÉE)	20.50€
LES HUÎTRES PLATES AFFINÉES DANS LE BELON N°3 Les 6	15.50€
Les 9	22.00€
Les 12	27.00€
LES HUÎTRES CREUSES DE BRETAGNE N°3 Les 6	11.00€
Les 9	15.00€
Les 12	18.00€



NOS ENTRÉES

RAVIOLES DE SAUMON FUMÉ , En Nage de Cresson	19.50€
SAINT-JACQUES JUSTES SAISIES , Velouté de Butternut	24.50€
GAMBAS MARINÉES AU CITRON VERT , Espuma Ananas	22.50€
ŒUF POCHÉ ET ENDIVES CUITES ET CRUES , Crème Fumée	17.50€
LANGOUSTINES RÔTIES, ÉMULSION CITRONNÉE , Crème Brûlée Parfumée à l'Estragon	25.50€
LES ORMEAUX EN PERSILLADE , Mousseline d'artichaut	39.00€

NOS FOIES GRAS

CROMESQUIS DE FOIE GRAS , Sorbet à la Mangue	25.50€
MÉDAILLON DE FOIE GRAS ET CRÈME DE PRUNEAU , Velouté de Châtaigne	26.50€
FOIE GRAS AU NATUREL , Noix caramélisées	24.50€



NOS POISSONS

BLANC DE CARRELET JUSTE SAISI GLACÉ AU VADOUVAN , Mousseline de Carotte Noire	29.50€
PAVÉ DE FLÉTAN BLANC , Ravioles de Céleri et Granny Smith, Bouillon au Verjus	34.00€
DOS DE BAR POCHÉ À L'EAU DE MER , Salsifis Glacés au Beurre d'Algues	36.00€
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES EN HABIT DE POIREAU , Crème de « Blue Belle »	32.00€
TRONÇON DE SOLE MEUNIÈRE , Parfum d'Oursin	40.00€



NOS VIANDES

CUISSE DE LAPIN FAÇON BLANQUETTE , Légumes de Saison	29.00€
NOISETTE D'AGNEAU ET CROMESQUIS D'ARTICHAUT , Crème d'Ail	33.00€
PERDREAU CUIT À L'ÉTOUFFÉE , Tatin à l'Échalote et Béarnaise au Thé Fumé	32.00€
FILET DE BŒUF ET RIS DE VEAU EN ÉMINCÉS , Sauce au Roquefort	36.00€

MENU DÉCOUVERTE MARINE



32.00€

RAVIOLES DE SAUMON FUMÉ,
En Nage de Cresson
ou
FILETS DE MAQUEREAUX MARINÉS AU VERJUS,
Quinoa Rouge Façon Taboulé
ou
ŒUF POCHÉ ET ENDIVES CUITES ET CRUES,
Crème Fumée



BLANC DE CARRELET JUSTE SAISI GLACÉ AU VADOUVAN,
Mousseline de Carotte Noire
ou
CUISSÉ DE LAPIN FAÇON BLANQUETTE,
Légumes de Saison



LE DESSERT DU MOMENT
ou
LA GOURMANDISE COCO FAÇON BOUNTY,
Crème Glacée Chocolat Blanc
ou
LA TARTE FINE AU POMELOS VERT,
Mousseux au Yuzu et son Sorbet

MENU TRADITION



47.00€

SAINT-JACQUES JUSTE TIÉDIES
À L'HUILE DE PISTACHE,
Velouté de Butternut
ou
LANGOUSTINES RÔTIES,
ÉMULSION CITRONNÉE,
Crème Brûlée Parfumée à l'Estragon
ou
ESCALOPE DE FOIE GRAS GRILLÉE,
Crumble aux Pommes et Gelée de Pommeau



DOS DE BAR POCHÉ
À L'EAU DE MER,
Salsifis Glacés au Beurre d'Algues
ou
NOISETTE D'AGNEAU,
Cromesquis d'Artichaut et Crème d'Ail



TENTATION FRUIT & CHOCOLAT
ou
LA POMME POCHÉE
AUX PARFUMS D'AGRUMES,
Perles du Japon Crémeuses,
Crème Glacée au Sésame
ou
L'ANANAS DANS TOUS SES ÉTATS

MENU ARMOR



62.00€

GAMBAS MARINÉES AU CITRON VERT
Espuma Ananas



MÉDAILLON DE FOIE GRAS
ET CRÈME DE PRUNEAU,
Velouté de Châtaigne



PAVÉ DE FLÉTAN BLANC,
Ravioles de Céleri et Granny Smith,
Bouillon au Verjus



LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS
DE LA FROMAGERIE BORDIER



LA CARTE DES DOUCEURS SUCRÉES

MENU DÉGUSTATION, BORD DE MER



85.00€

SAINT-JACQUES JUSTE TIÉDIES À L'HUILE DE PISTACHE,
Velouté de Butternut



HOMARD EN CIVET,
Risotto aux Cèpes



CROMESQUIS DE FOIE GRAS,
Sorbet à la Mangue



L'ORMEAU EN PERSILLADE,
Mousseline d'Artichaut



DEMI PERDREAU CUIT À L'ÉTOUFFÉE,
Échalotes Confites et Béarnaise au Thé Fumé



LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE BORDIER



TENTATION FRUIT & CHOCOLAT

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table.

LA CARTE DES DOUCEURS SUCRÉES



L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE BORDIER
11€

LE DESSERT DU MOMENT
11€

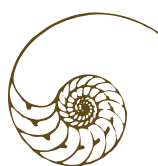
LA GOURMANDISE COCO FAÇON BOUNTY,
Crème Glacée Chocolat Blanc
12€

LA TARTE FINE AU POMELOS VERT,
Mousseux au Yuzu et son Sorbet
12€

TENTATION FRUIT & CHOCOLAT
Verrine Coco Chocolat Blanc,
Nem Chocolat Banane Noisette,
Crêpe Roulée à la Ganache Chocolat Passion,
Bonbon Glacé au Gianduja et Cacahuète
15€

LA POMME POCHÉE AUX PARFUMS D'AGRUMES,
Perles du Japon Crémeuses,
Crème Glacée au Sésame
14€

L'ANANAS DANS TOUS SES ÉTATS,
Maki Ananas Gingembre,
Sphère Espuma Ananas,
Sorbet Ananas Basilic,
Confit Ananas
13€



LES SABLES BLANCS
Plage des Sables Blancs - 29900 CONCARNEAU
Tél. 02 98 50 10 12 - Fax : 02 98 97 20 92
www.hotel-les-sables-blancs.com