



# MENU



LE NAUTILLE



# LA CARTE



## NOS CRUSTACÉS

---

HOMARD EN BOUILLON DE CHATAÎGNES, Parsemé de Cèpes 38.00€

HOMARD FUMÉ ET QUINOA GOURMAND COMME UN SUSHI,  
Crème Légère de Raifort 34.00€

HOMARD SIMPLEMENT GRILLÉ 13.00€/100g

BOUCHÉES DE HOMARD ET MANGUE, Crème Légère de Cocos Paimpolais 55.00€

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER 45.00€/pers  
Langoustines, crabe, huîtres plates, huîtres creuses,  
Palourdes, bigorneaux, étrilles

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL 75.00€/pers  
Plateau de fruits de mer + un ½ homard de 250 g

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

---

<b>ROYALE DE FOIE DEVOLAILLE,</b> Et Bouillon de Champignons	18.50€
<b>CARPACCIO DE DORADE,</b> Chou Rouge Confit aux Baies Roses et Jus de Betterave	21.50€
<b>CASSOLETTE D'ESCARGOTS DU PAYS,</b> Mousseline de Persil et Crème d'Ail	19.50€
<b>SOUPE ONCTUEUSE DE LANGOUSTINES,</b> Quenelle de Crème Truffée	24.50€
<b>CANNELLONI DE CRUSTACÉS ET RADIS BLANC,</b> Crème d'Oursins	23.50€
<b>LES ORMEAUX JUSTE SAISIS,</b> Mousseline de Panais et Sabayon au Champagne	39.00€

## NOS FOIES GRAS

<b>FOIE GRAS AU NATUREL,</b> Chips Pomme et Poire, Granité au Porto	24.50€
<b>ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE,</b> Au Beurre de Cacao, Crème Glacée au Poivre Sauvage de Madagascar	26.50€
<b>MÉLI MÉLO DE FOIE GRAS ET MAGRET DE CANARD,</b> Mariné à la Mangue	25.50€



## NOS POISSONS

---

<b>PAVÉ DE CABILLAUD PANÉ AU CHORIZO,</b> Cocos Paimpolais aux Saveurs Fumées	29.50€
<b>MÉDAILLON DE LOTTE FAÇON ROSSINI,</b> Pommes « Amandine » aux Cèpes	32.00€
<b>DOS DE BAR FROTTÉ AU POIVRE DE CHILOÉ,</b> Copeaux de Jambon et Crème de Poireau	36.00€
<b>TURBOT CUIT EN COCOTTE,</b> Parfumé à la Badiane et Beurre à l'Orange	40.00€
<b>AIGUILLETTE DE SAINT PIERRE,</b> Crumble Exotique	39.00€



## NOS VIANDES

---

<b>JOUES DE VEAU CONFITES,</b> Parfumées à la Muscade	29.00€
<b>VARIATION AUTOUR DE LA CANETTE,</b> Suprême Rôti, Cuisse Confitée et Pilon Façon Pot-au-feu	33.00€
<b>CÔTE DE PORC NOIR DE BIGORRE SUR SON LIT DE MILLET COMME UN RISOTTO,</b> Réduction Cidre et Miel	32.00€
<b>L'ENTRECÔTE « BLONDE D'AQUITAINE » POÊLÉE TRADITION,</b> Canon d'Os à Moelle en Surprise	32.00€
<b>RIS DE VEAU ET POMMES DARPHIN FAÇON HAMBURGER,</b> Échalotes Confitées et Glacées au Jus	36.00€

# MENU DÉCOUVERTE MARINE



32.00€

**ROYALE DE FOIE DE VOLAILLE,**

Et Bouillon de Champignons

ou

**MOULES DE BOUCHOT,**

Accommodées de Céleri en Trois Façons

ou

**CARPACCIO DE DORADE,**

Chou Rouge Confit aux Baies Roses et Jus de Betterave



**PAVÉ DE CABILLAUD PANÉ AU CHORIZO,**

Cocos Paimpolais aux Saveurs Fumées

ou

**JOUES DE PORC CONFITES PARFUMÉES À LA MUSCADE,**

Écrasée de Dolwen et Éclats de Pruneaux



**LE DESSERT DU MOMENT**

ou

**LA TARTE CHOCOLAT À MA FAÇON,**

Crème Glacée à la Noix de Pécan

ou

**LA NAGE DE GRANNY SMITH,**

Crème Brûlée Basilic, Espuma Manzana

## MENU TRADITION



47.00€

**BAVAROIS D'ARTICHAUT ET CAILLÉ  
DE BREBIS EN COQUE DE PARMESAN,**  
Jus Tranché à la Noisette

ou

**CASSOLETTE D'ESCARGOTS DU PAYS,**  
Mousseline de Persil et Crème d'Ail

ou

**SOUPE ONCTUEUSE  
DE LANGOUSTINES,**  
Quenelle de Crème Truffée



**DOS DE BAR FROTTÉ  
AU POIVRE DE CHILOÉ,**  
Copeaux de Jambon et Crème de Poireau

ou

**VARIATION AUTOUR DE LA CANETTE,**  
Suprême Rôti, Cuisse Confitée et Pilon Façon Pot-au-feu



**TENTATION FRUIT & CHOCOLAT**

ou

**LE BABA BOUCHON  
AUX ARÔMES DES ÎLES,**  
Crèmeux de Banane Caramélisée,  
Émulsion Mangue Huile d'Olive et son Sorbet

ou

**LE DUO MARRON ET PRALINÉ  
AMANDE-NOISETTE,**  
Croustillant Spéculoos,  
Crème Glacée au Caramel d'Orange

## MENU ARMOR



62.00€

**HOMARD FUMÉ ET QUINOA  
GOURMAND COMME UN SUSHI**  
Crème légère de Raifort



**CANNELLONI DE CRUSTACÉS  
ET RADIS BLANC,**  
Crème d'Oursins



**AIGUILLETTE DE SAINT PIERRE,**  
Crumble Exotique



**LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS  
DE LA FROMAGERIE BORDIER**



**LA CARTE DES DOUCEURS SUCRÉES**

# MENU DÉGUSTATION, BORD DE MER



85.00€

**SOUPE ONCTUEUSE DE LANGOUSTINES,**  
Quenelle de Crème Truffée



**ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE AU BEURRE DE CACAO,**  
Crème Glacée au Poivre Sauvage de Madagascar



**BOUCHÉES DE HOMARD ET MANGUE,**  
Crème Légère de Cocos Paimpolais



**L'ORMEAU JUSTE SAISI,**  
Mousseline de Panais Sabayon au Champagne



**TURBOT CUIT EN COCOTTE,**  
Parfumé à la Badiane et Beurre à l'Orange



**LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE BORDIER**



**LE BABA BOUCHON AUX ARÔMES DES ÎLES,**  
Crèmeux de Banane Caramélisée,  
Émulsion Mangue Huile d'Olive et son Sorbet



**TENTATION FRUITS & 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€

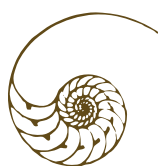
LA TARTE CHOCOLAT À MA FAÇON,  
Crème Glacée à la Noix de Pécan  
12€

LA NAGE DE GRANNY SMITH,  
Crème Brûlée Basilic, Espuma Manzana  
12€

TENTATION FRUIT & CHOCOLAT  
Craquant Poire Chocolat,  
Tartelette Ganache Mangue Chocolat Blanc,  
Sphère Chocolat Pistache,  
Sorbet Orange Cacao  
15€

LE BABA BOUCHON AUX ARÔMES DES ÎLES,  
Crèmeux de Banane Caramélisée,  
Émulsion Mangue Huile d'Olive et son Sorbet  
14€

LE DUO MARRON ET PRALINÉ AMANDE-NOISETTE,  
Croustillant Spéculoos,  
Crème Glacée au Caramel d'Orange  
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](http://www.hotel-les-sables-blancs.com)