



La Corniche  
RESTAURANT

## Fruits de Mer

Huîtres	par 6	par 9	par 12
<i>Legris</i> creuses n°3	14 €	20 €	26 €
<i>Prat ar Coum</i> creuses n°3	24 €	36 €	48 €
Dégustation d'Huîtres 3 huîtres <i>Legris</i> creuses n°3 3 huîtres <i>Prat ar Coum</i> creuses n° 3			19 €
Langoustines		250 g	29 €
Plateau Royal – pour 2 personnes - <b>Sur commande 48h à l'avance</b> 6 Huîtres <i>Legris</i> , 6 huîtres <i>Prat ar Coum</i> , langoustines ≈500 g, tourteau ou araignée (selon arrivage), bulots et bigorneaux, 1 Homard breton			150 €



La Corniche  
RESTAURANT

## Menu Molène

42 €

Poireau rôti, vinaigrette de coquillages  
Crème légère aux agrumes

Ou



Velouté de courge butternut  
Champignons des bois, émulsion à la noisette

Ou

6 huîtres creuses n°3, maison Legris

---

Lieu en croûte de sarrasin & noisette,  
Bouillon de champignons aigre-doux  
Pommes de terre et choux -fleurs

Ou

Paleron de Bœuf confit,  
Mousse de pommes de terre & petits légumes

---

Assiette de fromages – Fromager Affineur Sten Marc (supplément 10 €)

---

Dessert au choix à la carte

---

Accord mets & vins 28€

Une coupe de pétillant (brut ou rosé) et deux verres de vin



La Corniche  
RESTAURANT

## Menu Ouessant

62 €

Mi-cuit de foie gras de canard « maison »

Chutney de coings pochés au safran

Ou

Langoustine rôtie au beurre,

Bisque & crème café-cardamome noire

Ou

Dégustation d'huîtres

---

Noix de Saint Jacques sautées

Déclinaison de persil

Sauce Noilly Prat

Ou

Filet de canette légèrement fumé,

Pesto de pistache, potimarron & choux de Bruxelles

---

L'instant fromage

---

Dessert au choix à la carte

---


Accord mets & vins 38€

Une coupe de Champagne et deux verres de vin



La Corniche  
RESTAURANT

## Entrées à la Carte

Poireau rôti, vinaigrette de coquillages Crème légère aux agrumes	18 €
Mi cuit de foie gras de canard maison Chutney de coings pochés au safran	25 €
Langoustine rôtie au beurre Bisque & crème café-cardamome noire	22 €
Velouté de courge butternut  VEGETARIEN Champignons des bois, émulsion à la noisette	16 €

## Plats à la carte

### Végétarien – disponible dans les menus

Courge Jack Be Little rôtie Risotto de trompette de la mort, fromage de chèvre cendré	26 €
--	------



La Corniche  
RESTAURANT

## Mer

Noix de Saint Jacques sautées Déclinaison de persil Sauce Noilly Prat	37 €
Lieu en croûte de sarrasin & noisette Bouillon de champignons aigre-doux Pommes de terre et choux -fleurs	31 €
Homard breton rôti au beurre demi-sel - Plat Signature - Cocotte de petits légumes	13 € Les 100 Grammes

## Terre

Paleron de Bœuf confit, Mousse de pommes de terre & petits légumes	29 €
Filet de canette légèrement fumé, Pesto de pistache, potimarron & choux de Bruxelles	35 €

\* Toutes nos viandes sont d'origine Française

## Menu Beniguet 15 €

Servi aux enfants jusqu'à 10 ans  
Composé d'un plat et d'un dessert

Volaille ou poisson du jour accompagné de frites, légumes ou salade verte



-----

Mini Tatin ou Mini Casse-noisette



La Corniche  
RESTAURANT

## Desserts

- L'assiette de fromages** 12 €  
Fromager affineur *Sten Marc*
- Le « Paris – Conquet »** pour 2 personnes - Plat Signature - 19 €  
Choux, praliné noisette, crème caramel au beurre salé
- Le Macaron**   13 €  
Macaron, crémeux citron  
Crème infusée au thym citron  
Sorbet citron & thym
- La Tatin** 13 €  
Tatin de pommes Golden  
Compote et chips de navets  
Glace caramel au beurre salé
- Le Casse-noisette** 13 €  
Biscuit noisette, croustillant  
Ganache Azélia  
Espuma chocolat noir, tuile à la noisette



La Corniche  
RESTAURANT



GALLERY  
HOTEL  
COLLECTION