



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 €
Bulots		400 g	12 €
Bigorneaux		400 g	12 €
Langoustines		250 g	29 €
Tourteau ou araignée (selon arrivage)		700/800 g	29 €
Dégustation d'Huîtres			19 €
3 huîtres <i>Legris</i> creuses n°3			
3 huîtres <i>Prat ar Coum</i> creuses n° 3			
Dégustation de fruits de mer			34 €
2 huîtres <i>Legris</i> , 1 huître <i>Prat ar Coum</i> , langoustines ≈125 g, demi-tourteau ou demie-araignée (selon arrivage), bulots et bigorneaux			
Plateau de fruits de mer			54 €
3 huîtres <i>Legris</i> , 3 huîtres <i>Prat ar Coum</i> , langoustines ≈250 g, tourteau ou araignée (selon arrivage), bulots et bigorneaux			
Plateau Royal – pour 2 personnes			150 €
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			



La Corniche  
RESTAURANT

## Menu Molène

42 €

Gravlax de truite des Abers marinée à la betterave,  
Houmous de betterave

Ou



VEGAN Aubergine rôtie,

Caviar d'aubergine à la moutarde à l'ancienne,  
gel de citron

Ou

6 huîtres creuses n°3, maison Legris

---

Lieu jaune en cuisson douce  
Céleri rôti, émulsion granny smith

Ou

Côte de cochon rôti

Ecrasé de pommes de terre à l'ail noir, jus réduit à la carotte

---

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 fraise & rhubarbe

Ou

Ceviche de daurade royale,  
Leche de tigre à la coriandre

Ou

Dégustation d'huîtres

---

Lotte en cuisson douce

Purée d'artichaut, émulsion de lard

Pommes de terre de Quéménès

Ou

Grenadin de veau,

Crème de Topinambour & asperge blanche, jus terre-mer

---

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

Gravlax de truite des Abers marinée à la betterave Houmous de betterave	18 €
Mi cuit de foie gras de canard maison Chutney fraise & rhubarbe	25 €
Ceviche de daurade royale, Leche de tigre à la coriandre	22 €
Entrée Végétarienne	
 Aubergine rôtie, Caviar d'aubergine à la moutarde à l'ancienne, Gel de citron	16 €

## Plats à la carte

Plat Végétarien	
 La lentille corail comme un risotto Emulsion curcuma	26 €



La Corniche  
RESTAURANT

## Mer

Lotte en cuisson douce Purée d'artichauts, émulsion de lard, Pommes de terre de Quéménès	37 €
Lieu jaune en cuisson douce, Céleri rôti & émulsion granny Smith	31 €
Homard breton rôti au beurre demi-sel - Plat Signature - Cocotte de petits légumes et pommes de terre	13 € Les 100 Grammes

## Terre

Côte de cochon rôti, Ecrasé pommes de terre à l'ail noir, Jus réduit à la carotte	31 €
Grenadin de veau Crème de topinambour & asperge blanche Jus terre-mer	37 €

\* Toutes nos viandes sont d'origine Française

## Menu Beniguet 15 €

Menu pour les 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 Vacherin glacé ou Mini chocolat



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
- Vacherin glacé (pour 1/2/4 personnes)** 13 €  
Glace vanille & sorbet fruits rouges,  
Meringue française & chantilly,  
Condiment de fruits rouges et vinaigre balsamique
- Rafraichissant**  VEGAN 13 €  
Compotée de pêches à la menthe,  
Melon & pêches pochés,  
Crumble & sorbet à la menthe
- Le Chocolat** 13 €  
Biscuit & ganache chocolat noir intense  
Mousse au grué de cacao  
Glace dulcey & tuile



GALLERY  
HOTEL  
COLLECTION