



La Corniche
RESTAURANT

Fruits de Mer

Huîtres	par 6	par 9	par 12
<i>Legris creuses n°3</i>	14 €	20 €	26 €
<i>Prat ar Coum creuses n°3</i>	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 creuses n°3</i>			
3 huîtres <i>Prat ar Coum creuses n° 3</i>			
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



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