



***Bienvenue au restaurant du Grand Hôtel des Bains.***

*Édifié à la fin du XIXème siècle, l'hôtel fut pendant près d'un siècle une pension de famille, devenue légendaire par sa situation unique. Aujourd'hui, seules les chaises en rotin demeurent le dernier vestige de cette époque où l'on servait une centaine de homards rôtis les dimanches d'été sous les tilleuls.*

*Aux commandes depuis 25 ans, notre Chef de Cuisine Michel Nicol puise inlassablement dans les richesses locales et régionales pour créer chaque jour un nouveau menu frais et de saison. Avec son équipe passionnée, il vous propose une cuisine raffinée qui se veut simple, légère et gourmande à la fois.*

*La mer qui nous entoure nous gâte de ses bienfaits. Nos viandes sont toutes françaises et le plus souvent bretonnes. Tout comme nos légumes de saison. L'essentiel de nos produits est fait maison, y compris le pain.*

*Toute l'équipe du Grand Hôtel des Bains est à votre disposition et vous souhaite une très belle soirée.*



## ***Menu du jour ( Exemple )***

### ***Entrées***

*Soupe à l'oignon rosé de Roscoff (V)*

~

*Sept huîtres creuses N°3 « La Belle de Paimpol »*

~

*Gravlax de saumon, aneth et gin, crème et fines herbes, tuile craquante*

### ***Plats***

*Filet de rouget rôti au basilic, caviar d'aubergine et pommes de terre de l'île de Batz*

~

*Magret de canard miel épices, douceur de patate douce et polenta fondante*

~

*Caviar d'aubergine, douceur de patate douce, polenta fondante et pommes de terre de l'île de Batz (V)*

### ***Fromage***

*Sélection de fromages au chariot « La Fromagerie » de Lannion*

### ***Desserts***

*Tiramisu fruits rouges, Grand Marnier*

~

*Pétales d'ananas à la verveine*

***Menu 55 € : Entrée, plat, fromage & dessert***

***Menu 44 € : Entrée, plat & dessert***

***Menu 35 € : Entrée & plat ou Plat & dessert***



## ***Menu Dégustation***

### ***Entrées***

*Asperges blanches de la Torche, pétales de truite fumée et coquillages, émulsion iodée*

*Pouilly Fumé « Domaine De La Doucette » 2019*

~

*Foie gras de canard des Landes, magret fumé, perles de gelée de Monbazillac*

*Muscats Baumes de Venise « Domaine Durban » 2019*

### ***Plats***

*Homard Breton rôti à partager, bisque de langoustines du Guilvinec*

*Chablis 1er Cru « Les Fournaux » Grossot 2018*

### ***Fromage***

*Sélection de fromages au chariot « La Fromagerie » de Lannion*

*AOC Côtes du Rhone « Cuvée de Belle Ruche » Chapoutier 2020*

### ***Desserts***

*Dessert au choix à la carte*

***Menu accord mets et vins à 170 € pour 2 personnes : Entrée, plat, dessert & verres de vin***

***Menu à 130 € pour 2 personnes : Entrée, plat & dessert***

***Supplément fromage par personne 13 €***



## ***Menu Grand Hôtel***

### ***Entrées***

*Oreiller de chou-fleur et copeaux de légumes*

~

*Cassolette d'artichaut et queues de langoustines, émulsion coquillage*

~

*9 huîtres « La belle de Paimpol n°3 »*

### ***Plats***

*Filet de bar de ligne, jus parfumé à la coriandre*

~

*Filet de bœuf Français, jus court à l'échalote*

### ***Fromage***

*Sélection de fromages au chariot « La Fromagerie » de Lannion*

### ***Dessert***

*Dessert au choix à la carte*

***Menu 68 € : Entrée, plat, fromage & dessert***

***Menu 55 € : Entrée, plat & dessert***



## ***Crustacés & Fruits de Mer***

<i>Tourteau ou araignée (selon arrivage) (+/- 850 gr) *</i>	18
<i>Assiette de langoustines du Guilvinec - 400 gr</i>	40
<i>250 gr</i>	25
<i>Six huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	11
<i>Douze huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	19
<i>Plateau de fruits de mer 1 personne *</i> <i>(4 huîtres, 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)</i>	45
<i>Plateau de fruits de mer 2 personnes *</i> <i>(8 huîtres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)</i>	85
<i>Plateau de fruits de mer Royal pour 2 personnes *</i> <i>(8 huîtres, 1 tourteau, 1 homard, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)</i>	140
<i>Homard Breton rôti, bisque de langoustines du Guilvinec</i>	69

***\* Nos plateaux de fruits de mer et tourteaux sont disponibles uniquement sur commande  
Commande possible le matin à la réception***

## ***Entrées***

<i>Soupe de légumes du jour</i> ✓	13
<i>Soupe de poissons de roche</i>	14
<i>Oreiller de chou-fleur et copeaux de légumes</i> ✓	17
<i>Cassolette d'artichaut et queues de langoustines, émulsion coquillage</i>	20
<i>Pétales de truite de Plouigneau fumée maison, fromage blanc et fines herbes, œufs de truite et tuile de pain croustillante</i>	24



## ***Plats***

<i>Risotto croustillant aux légumes de saison</i> ✓	21
<i>Filet de bar de ligne, jus parfumé à la coriandre</i>	33
<i>Sole meunière, beurre noisette</i>	36
<i>Cote de cochon cuite 12 heures, jus à l'oignon rosé de Roscoff</i>	28
<i>Filet de bœuf Français, jus court à l'échalote</i>	31



## ***Découvrez notre sélection au chariot***

*Assiette de fromages de « La Fromagerie » de Lannion*

15

## ***Desserts***

14

*Coulant au chocolat noir, crème glacée à la vanille de Tahiti, tuile croquante au sésame*

*Soufflé au Grand Marnier*

*Dessert du jour*