



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.

Puisant inlassablement dans les richesses locales et régionales du Finistère, nos chefs de cuisine Michel Nicol et Mathieu Musellec vous proposent chaque jour un nouveau menu frais et de saison. Avec leurs équipes passionnées, ils mettent leurs talents au profit d'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 62 € : Entrée, plat, fromage & dessert

Menu 49 € : Entrée, plat & dessert

Menu 40 € : Entrée & plat ou Plat & dessert



Menu Grand Hôtel

Entrées

Œuf parfait, tartare de haddock et crème de fanes de radis

~

Truite bretonne confite à l'huile parfumée à la cardamome, condiment brocamole

~

9 huîtres « La belle de Paimpol n°3 »

Plats

Dos de Saint-Pierre rôti, émulsion carotte, gingembre et curcuma

~

Souris d'agneau confite au thym citron et bière bretonne

Fromage

Sélection de fromages au chariot « La Fromagerie » de Lannion

Dessert

Dessert au choix à la carte

Menu 75 € : Entrée, plat, fromage & dessert

Menu 62 € : Entrée, plat & dessert

Supplément accord vin (3 verres de 12 cl) 25 € / pers.



Menu Dégustation

Entrées

*Ormeaux sauvages poêlés au beurre d'ail, mousseline de pommes de terre
et huile verte*

~

Noix de Saint-Jacques fumées et rôties, crème d'andouille de Guéméné au siphon

Plats

Homard Breton rôti à partager, bisque de langoustines du Guilvinec

Fromage

Sélection de fromages au chariot « La Fromagerie » de Lannion

Desserts

Dessert au choix à la carte

Menu à 170 € pour 2 personnes : Entrée, plat, fromage & dessert

Menu à 140 € pour 2 personnes : Entrée, plat & dessert

Supplément accord vin (3 verres de 12 cl) 25 €/pers.



Crustacés & Fruits de Mer

<i>Tourteau ou araignée (selon arrivage) (+/- 850 gr) *</i>	18
<i>Assiette de langoustines du Guilvinec - 400 gr</i>	46
<i>250 gr</i>	30
<i>Six huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	12
<i>Douze huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	22
<i>Plateau de fruits de mer 1 personne *</i> <i>(4 huîtres, ½ tourteau ou ½ araignée (selon arrivage), langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)</i>	45
<i>Plateau de fruits de mer 2 personnes *</i> <i>(8 huîtres, 1 tourteau ou 1 araignée (selon arrivage), langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)</i>	85
<i>Plateau de fruits de mer Royal pour 2 personnes *</i> <i>(8 huîtres, 1 tourteau ou 1 araignée (selon arrivage), 1 homard, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux)</i>	140
<i>Homard Breton rôti, bisque de langoustines du Guilvinec</i>	72

*** Nos plateaux de fruits de mer et tourteaux sont disponibles uniquement sur commande**

Commande possible le matin à la réception

Entrées

<i>Espuma de chou-fleur et oignons caramélisés, mouillette de pain, poudre persillée</i> V	13
<i>Œuf parfait, tartare de haddock et crème de fanes de radis</i>	14
<i>Soupe de poissons de roche</i>	15
<i>Truite bretonne confite à l'huile parfumée à la cardamome, condiment brocamole</i>	19
<i>Noix de Saint-Jacques fumées et rôties, crème d'andouille de Guéméné au siphon</i>	20
<i>Ormeaux sauvages poêlés au beurre d'ail, mousseline de pommes de terre et huile verte</i>	21



Plats

<i>Déclinaison de panais et noisettes torréfiées</i> V	17
<i>Dos de Saint-Pierre rôti, émulsion carotte, gingembre et curcuma</i>	33
<i>Sole meunière, beurre noisette</i>	42
<i>Souris d'agneau confite au thym citron et bière bretonne</i>	23
<i>Filet de bœuf Français Rossini</i>	40



Découvrez notre sélection au chariot

Assiette de fromages de « La Fromagerie » de Lannion

15

Desserts

14

Poire pochée au vin rouge et épices, sablé spéculoos, ganache et glace pistache

Bonbons au chocolat noir et mousse lactée, biscuit blé noir et glace au lait Ribot

Soufflé au Grand Marnier

Dessert du jour