



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

Ravioles d'artichaut Camus glacé au jus végétal, pesto à l'ail des ours **V**

~

Poulpe confit, quinoa et betteraves, émulsion citron-framboise

~

9 huîtres « La belle de Paimpol n°3 »

Plats

*Bar de ligne poché, artichauts « Petits violets »,
bouillon aux algues Kombu*

~

*Filet d'agneau lardé Colonnata, Pommes de terre paillasson
jus corsé*

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

Amuse-bouche

~

Maquereau à la flamme, bouillon iodé, céleri et morilles

~

Langoustines du Guilvinec snackées, déclinaison de fenouil

~

Homard Breton rôti à partager, bisque de langoustines crémeuse

~

Sélection de fromages au chariot « La Fromagerie » de Lannion

~

Dessert au choix à la carte

Menu à 200 € pour 2 personnes : Entrée, plat, fromage & dessert

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

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



Crustacés & Fruits de Mer

<i>Six huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	12
<i>Neuf huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	16
<i>Douze huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	23
<i>Assiette de langoustines du Guilvinec - 400 gr</i>	46
<i>250 gr</i>	30
<i>Tourteau ou araignée (selon arrivage) (+/- 850 gr) *</i>	18
<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>Soupe de poissons de Roche</i>	15
<i>Poulpe confit, quinoa et betteraves, émulsion citron-framboise</i>	16
<i>Maquereau à la flamme, bouillon iodé, céleri et morilles</i>	17
<i>Ravioles d'artichaut Camus glacé au jus végétal, pesto à l'ail des ours V</i>	19
<i>Langoustines du Guilvinec snackées, déclinaison de fenouil</i>	20



Plats

<i>Bar de ligne poché, artichauts « Petits violets », bouillon aux algues Kombu</i>	33
<i>Sole meunière, beurre noisette</i>	42
<i>Filet d'agneau lardé Colonnata, pommes de terre paillasson, jus corsé</i>	31
<i>Filet de bœuf Français</i>	37



Découvrez notre sélection au chariot

Assiette de fromages de « La Fromagerie » de Lannion

15

Desserts

14

Rocher chocolat-noix de coco, tuile au grué de cacao, glace au rhum

Soufflé au Grand Marnier

Sablé au blé noir, mousse cheesecake, compotée de fraise et rhubarbe, glace au lait d'amande

Dessert du jour