



***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 des menus 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*



## ***Crustacés & Fruits de Mer***

<i>Six huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	14
<i>Neuf huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	18
<i>Douze huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	25
<i>Assiette de langoustines du Guilvinec - 400 gr</i>	46
<i>250 gr</i>	30
<i>Homard Breton rôti, bisque de langoustines du Guilvinec</i>	72
<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

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



## ***Menu Dégustation***

*Amuse-bouche*

~

*Escalope de foie gras poêlée, légumes croquants et bouillon dashi*

~

*Tortellini de langouste bretonne et bisque crémeuse*

~

*Homard Breton rôti à partager, bisque de langoustines crémeuse*

~

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

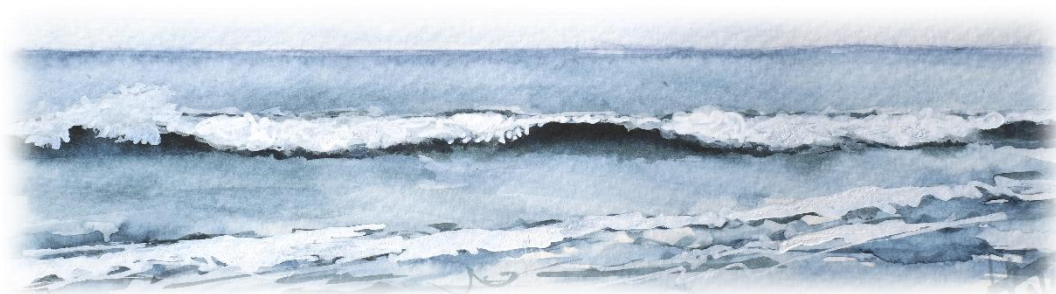
~

*Dessert au choix à la carte*

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

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

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



***Menu 2 plats 44 €***

*Entrée + plat ou Plat + dessert*

***Menu de la Baie 56 €***

*(Demi-pension)*

*Entrée, plat & dessert*

***Menu de la Traversée 63 €***

*Entrée, Plat\* & dessert*

***Menu Grand Hôtel 70 €***

*Entrée\*, Plat\* & dessert*

*Pour plus de gourmandise en complément de votre menu  
La sélection de fromages au chariot « La Fromagerie » de Lannion*

***15 €***

*Supplément accord vin (3 verres de 12 cl)*

***25 €***

***« Pour les entrées et plats avec un astérisque, voir nos sélections encadrées à la carte »***



## ***Entrées***

<i>Six huîtres creuses n°3 « La Belle de Paimpol »</i>	14
<i>Gaspacho de concombre, émulsion à la baie de genièvre</i>	14
<i>Soupe de poissons</i>	15
<i>Encornet à la plancha, sauce vierge aux agrumes et déclinaison de petits pois</i>	16
<i>Déclinaison de tomates d'Antan, mozzarella « Di Buffala », huile au basilic</i>	17
<i>Ballotine de saumon à la chair de crabe, légumes croquants, sauce yaourt</i>	18
<i>Tartare de thon mariné au citron vert et kalamansi, émulsion framboise</i>	19

*Escalope de foie gras poêlée, légumes croquants et bouillon dashi\**

21

*Tortellini de langouste bretonne et bisque crémeuse\**

25



## *Plats*

<i>Poisson du jour</i>	31
<i>Poisson pour 2 personnes à partager</i> 🌀	70
<i>Poitrine de porc cuite basse température laquée aux épices</i>	32
<i>Magret de canard des landes, jus au vin rouge et groseilles, crémeux de patate douce</i>	34
<i>Assiette végétale autour du poivron</i> V	20

*Filet de bar poché au bouillon kombu, fenouil confit* \*

38

*Filet de bœuf Français, jus corsé et pommes de terre grenailles* \*

40

🌀 *Selon arrivage*



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

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

15

## ***Desserts***

14

*Vacherin fraise et basilic*

*Baba au rhum, ananas pochés aux épices, crème légère à la vanille, glace au rhum*

*Bonbon au chocolat, sablé blé noir et croustillant praliné, glace au chocolat Gianduja.*

*Soufflé au Grand Marnier*

15

*(Non compris dans les menus plat + dessert, de la Baie et demi-pension)*

*Aquarelle de Marie-Jeanne Legoherel, artiste de la baie de Locquirec*