



Bienvenue au restaurant du Grand Hôtel des Bains

Édifié à la fin du XIX^{ème} 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, notre Chef de cuisine Jean-Marie Merret et notre Responsable restauration Julien Birgy entourés de leurs équipes passionnées vous proposent des menus frais et de saison. 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.

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



L'écailler

Crevettes roses* (200 g)	13 €
*Accompagnées d'une mayonnaise maison au naturel ou épicée	
6, 9 ou 12 huîtres creuses n°3 "La Belle de Paimpol"	13 € / 19 € / 25 €
Assiette du pêcheur	
3 huîtres, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, rillettes de poissons	28 €

Plateau de fruits de mer

Sur commande 24h avant

Plateau de fruits de mer (pour 1 personne)	
4 huîtres, 1/2 tourteau, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux	62 €
Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes)	
8 huîtres, 1 tourteau, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux	108 €
Plateau de fruits de mer Royal (pour 2 personnes)	
8 huîtres, 1 tourteau, 1 homard, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux	230 €



Entrées

Soupe de poisson (croûtons, Emmental râpé et rouille)	15 €
Croustillant de bœuf et fruits secs, condiment échalotes et vinaigrette de jus réduit	16 €
Palourdes au beurre d'algues	23 €
Tartare de Saint-Jacques aux algues de la Baie de Morlaix	25 €
Araignée décortiquée, rémoulade de céleri au curry Madras, fenouil croquant et pomme verte	34 €
Œuf parfait, mousseline de chou-fleur, pleurotes et chanterelles à l'ail, émulsion au persil	18 €

Plats

La pêche du jour	29 €
Lotte comme un Kig a Farz, légumes du maraîcher, far noir, lard fumé rôti et émulsion au lait ribot	36 €
Suprême de pintade, mille-feuille de pommes de terre confit et jus de volaille	26 €
Filet de bœuf, sauce au poivre, avec une garniture au choix	34 €
Gratin de Penne au homard Breton, crème de homard et parmesan	50 €
Risotto au potimarron, pesto de roquette, graines de courges et parmesan	23 €



Les incontournables

A partager ou pas !

Les belles pièces de poisson grillé entier

Selon l'arrivage (Pour 2 ou plus)

Avec deux garnitures au choix et sauce du moment

18 € Les 100g

Homard Breton rôti au beurre d'algues

Selon l'arrivage

Avec une garniture au choix

25 € Les 100g

Garnitures

6 €

Mille-feuille de pommes de terre confit

Mesclun de salade

Purée de pommes de terre

Poêlée de légumes de saison

Riz basmati grillé



Sélection de fromages

4 variétés au choix

16 €

Desserts

Dessert du jour	12 €
Profiterole, glace vanille, caramel au beurre salé et sa sauce chocolat	13 €
Crèmeux citron, crumble cacahuète, meringue, pamplemousse et sorbet citron jaune	14 €
Paris-Brest	15 €
Ganache chocolat noir, biscuit amer fruits rouges, sorbet myrtille	16 €
Coupe de crèmes glacées et sorbets artisanaux des Alpes – 3 boules au choix	11 €
Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, pistache, café, citron jaune de Sicile, poire	

Menu Enfant

22 €

Entrée

Œufs mayonnaise et focaccia maison

Plat au choix

Poisson du moment

Suprême de pintade rôti

Risotto au potimarron, pesto de roquette, graines de courges et parmesan

Dessert au choix

Moelleux au chocolat, glace vanille et sauce chocolat

Coupe de crèmes glacées et sorbets artisanaux des Alpes – 2 boules au choix

Prix TTC – Service compris

Aquarelle de Marie-Jeanne Legohérel, artiste de la baie de Locquirec