



## AU ROI GRADLON

HÔTEL & RESTAURANT

### LES SPECIALITES DE LA MER

- |   |         |
|---|---------|
| . Plateau De Fruits De Mer (1 Personne)             | 46,00 € |
| . Plateau De Fruits De Mer (2 Personnes)            | 90,00 € |
| . Supplément « Royal » (Homard Bleu De 500/600 Grs) | 50,00 € |

Nos plateaux de Fruits de mer sont composés de six Huitres, Langoustines, Crevettes Grises et roses, Demi-tourteau ou demi-araignée, Bulots, Bigorneaux et Palourdes.

**Les Plateaux de Fruits de Mer se font aussi « A emporter »**

**Pour une personne : 40 € / Pour deux personnes : 78 € / Supplément « Royal » : 35 €**

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| . Tourteau Ou Araignée, (selon arrivage, environ 1kg) AVEC MAYONNAISE                          | 19,00 €                 |
| . Langoustines Mayonnaise (250grs)   | 19,00 €                 |
| . Panache D'huitres Huitres Creuses Moyennes De L'ile Tudy Et « Belles D'Audierne »            |                         |
| DOUZAINES  | 20,00 €                 |
| DEMI-DOUZAINES   | 12,00 €                 |
| . Les Homards Vivants Du Vivier Et Légumes Du Moment   | 13,00€                  |
| A LA FLEUR DE SEL  | (par 100grs)            |
| A LA CREME   |                         |
| A L'ARMORICAINE (Sur commande 48 H à l'avance)   |                         |
| . Bar De Ligne Labellisé En Croûte De Sel (pour deux personnes)<br>Sur commande 48h à l'avance | 12,00 € (par<br>100Grs) |



# AU ROI GRADLON

## HÔTEL & RESTAURANT

## LES ENTRÉES

- . Chou Farci aux Châtaignes et à la Saucisse de Morteau, Écume de Cidre. 🍷 13.00 €
- . Salade de Poulpe au Fenouil, à la Tomate et au Citron. 14.00 €
- . Tartare de St Jacques et Choux Fleurs Croquants, Quenelle Ricotta-Coco. 🍷 15.00 €
- . Kouign Patate et Saumon Fumé par nos Soins, Sauce Moutarde à l'Ancienne, Miel et Yuzu. 🍷 16.50 €
- . Gratin de Langoustines au Curry. 16.00 €
- . Soupe de Poisson Traditionnelle, Croutons, Emmental Râpé et Rouille. 🍷 9.50 €

## LES PLATS

- . Rôti de Lotte aux Epices Zaatar, Beurre safrané à l'Orange, Tagliatelles à l'Encre de Seiche. 🍷 23,00 €
- . Encornets à l'Armoricaine et Kasha Poché. 🍷 19,00 €
- . Filet de St Pierre Cuit à Basse Température, Jaune d'Œuf Confit, Mousse de Chou-Fleur aux Cacahuètes et Pommes Grenaille. 🍷 25.00 €
- . Cuisse de Lapin Fermier à la Bière, Pommes de Terre Fondantes et Légumes de Saison. 17,00 €
- . Mignon de Sanglier Sauce Grand Veneur, Mousseline de Chou Rouge, Gratin de Macaroni aux Saveurs de Truffe. 🍷 23,00 €
- . Suprême de Pintade rôti, Jus au Foie Gras à la Fève de Tonka, Topinambours et Frites de Patate Douce 17,00 €
- . Foie de Veau Poêlé à la Paysanne et Lentilles Vertes 🍷 18,00 €
- . Paëlla de Légumes (Végétarien). 🍷 15,00 €

Nos « Sélections du Poissonnier » et « Pièces du Boucher » Vous sont Proposées Page Suivante.

## LES FROMAGES & DESSERTS

Nos desserts étant réalisés sur commande, nous vous conseillons de les choisir en début de repas

- . La Sélection de Fromages et son Bouquet de Verdure. 🍷 10.50 €
- . Farz aux Poires et Sabayon au Lambig. 🍷 8.50 €
- . Cheese Cake Caramel aux Graines de Pollen. 🍷 9.50 €
- . Palet Breton à l'Huile d'Olive, Ganache au Chocolat Blanc et Gelée de Cassis. 🍷 10,50 €
- . Vacherin Framboise Passion. 🍷 8,50 €
- . Crème Brulée Aux Marrons Glacés, Clémentines Confites au Chocolat. 10.50 €
- . Café ou Thé TRES Gourmand (on ne plaisante pas...) 13,50 €

**Les Plats suivis du 🍷 sont proposés aux enfants jusqu'à 12 ans à moitié prix**

PRENDRE LA MER SANS QUITTER LA TERRE...

Prix net service compris



AU ROI GRADLON  
HÔTEL & RESTAURANT

**SELECTION(S) DU  
POISSONNIER DU MOMENT**

- . St Jacques Poêlées, Coulis de Carotte et Cardamome et Purée de Panais. 🍷 28 €
- . Filet de Dorade Royale, Beurre au Thé Matcha, Riz Vénéré et Brisures de Nougat. 🍷 25 €

**PIECE(S) DU BOUCHER DU  
MOMENT**

- . Filet mignon de veau à la plancha, sauce Béarnaise, Asperges et Pommes de terre nouvelles. 🍷 28 €
- . Tartare de Bœuf Préparé, Pommes de Terre Façon Wedges et Bouquet de Verdure. 🍷 17 €

Origine des Viandes :  
Les viandes de la carte sont toutes d'origine France.



## SHELLFISH & RELATED PRODUCTS

- . **Seafood Platter For One** **46,00 €**
- . **Seafood Platter For Two** **90,00 €**
- . **Extra Charge For Any Of The Above With A 500/600 Grs Lobster** **50,00 €**

Seafood Platters are Half a Crab or Spider Crab, 6 Oysters, Dublin Bay Prawns, Pink and Grey Shrimps, Whelks and Winkles.

**Our Seafood Platter are also available to take away**  
For one : 40 € / For two : 78 € / Xcharge for Lobster : 35 €

- . **Crab Or Spider Crab (Approx 1kg). With Mayonnaise** **19.00 €**
- . **Dublin Bay Prawns (Approx. 250grs) With Mayonnaise** **19.00 €**
- . **Shallow Oysters From L'île Tudy**
  - Dozen **20,00 €**
  - Half Dozen **12,00 €**
- . **Live Lobster From The Tank, Served With Seasonal Vegetables.** **13,00€**
  - Pan Fried With Coarse Salt **(per 100grs)**
  - With Cream
  - With Armoricaïne Sauce (Requires A Minimum 48 Hours Pre Order)
- . **Whole Line Caught Sea-Bass In A Shell Of Seasalt** **12,00 €**
  - Requires a minimum 48 hours pre order **(per 100GrS)**



AU ROI GRADLON  
HÔTEL & RESTAURANT

## STARTERS

- . Stuffed Cabbage with Chestnuts and Morteau Sausage, and a Light Cider Cream. 🍴 13.00 €
- . Octopus, Fennel, Tomato and Lemon Salad 14.00 €
- . Scallops Tartare on Crunchy Cauliflower Tips, Ricotta and Coconut Cream. 🍴 15.00 €
- . Potato Cake and Home-smoked Salmon. Mustard, Honey and Yuzu Sauce. 🍴 16.50 €
- . Baked Langoustines in Curry. 16.00 €
- . Traditional Fish Soup with Croutons, Grated Emmental and Rouille Sauce. 🍴 9.50 €

## MAIN COURSES

- . Roasted Monkfish with Zaatar Spices, Orange and Saffron Butter, and Tagliatelle in Squid Ink. 🍴 23,00 €
- . Squid in Armorica Sauce and Poached Kasha. 🍴 19,00 €
- . John Dory Fillet cooked at low temperature, Confit Egg Yolk, Cauliflower and Peanuts Mousse and Baby Potatoes. 🍴 25.00 €
- . Farm Bred Rabbit Leg stewed in Beer, Braised Potatoes and Seasonal Vegetables. 17,00 €
- . Wild Boar Fillet in Grand Veneur Sauce, Red Cabbage Mousse, and Macaroni Gratin enhanced with Truffle oil. 🍴 23,00 €
- . Roasted Guinea Fowl Supreme, Foie Gras and Tonka Bean Sauce, Jerusalem Artichoke and Sweet Potato Fries. 17.00 €
- . Pan Fried Veal Liver « à la Paysanne » and Green Lentils 🍴 18,00 €
- . Vegetarian Paella. 🍴 15.00 €

Also find our Fish Selection(s) and Butcher's cut(s) of the moment next page.

## CHEESE & DESSERTS

To save you waiting, ordering your desserts at the beginning of your meal could be wise.

- . Cheese Platter and Mixed Green Leaves. 🍴 10.50 €
- . Pear Farz with a Frothy Lambig Sauce. 🍴 8.50 €
- . Caramel Cheese Cake with Pollen Seeds. 🍴 9.50 €
- . Breton Short Cake flavoured with Olive Oil, White Chocolate Ganache and Blackcurrant Jelly. 🍴 10,50 €
- . Raspberry and Passion Fruit Vacherin. 🍴 8,50 €
- . Crème Brulée with Glazed Chestnuts, Confit Clementines with Chocolate. 10.50 €
- . Our Very Yummy Coffee or Tea (We are not joking...) 13,50 €

Dishes marked 🍴 are proposed to our under 12 guests at half price

PRENDRE LA MER SANS QUITTER LA TERRE...

Prix net service compris



AU ROI GRADLON  
HÔTEL & RESTAURANT

## THE FISHERMAN'S CATCH OF THE MOMENT

- . Pan Fried Scallops, Carrot and Cardamone Coulis with a Jerusalem Artichoke Puree. 🍷 28 €
- . Sea Bream Fillet, Matcha Tea Butter, Vénéré Rice with Nougat Crumbs . 🍷 25 €

## THE BUTCHER'S CUT OF THE MOMENT

- . Plancha grilled Veal tenderloin, served with Bearnaise sauce, Asparagus and new potatoes. 🍷 28 €
- . Charolais Beef Tartare with Mildly Spiced Potato Wedges. 🍷 17 €