



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

Ronan FOLLIC

LES SPECIALITES DE LA MER

Nos plateaux de fruits de mer sont à précommander 48 H à l'avance

- . Plateau De Fruits De Mer (1 Personne)
- . Plateau De Fruits De Mer (2 Personnes) **49,00 €**
- . Supplément « Royal » (Homard Bleu De 500/600 Grs) **95,00 €**
50,00 €

Nos plateaux de Fruits de mer sont composés par personne, de six Huitres, Langoustines, Crevettes Grises et roses, Bulots, Bigorneaux et Palourdes. **Et selon arrivage.**

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

Pour une personne : 44 € / Pour deux personnes : 86 € / Supplément « Royal » : 45 €

- . Langoustines Mayonnaise (250grs) **19,00 €**
- . Huitres Creuses Moyennes De L'Ile Tudy.
 - DOUZAIN **20,00 €**
 - DEMI-DOUZAIN **12,00 €**
- . Les Homards Vivants Du Vivier et Légumes Du Moment **Au Cours**
A LA FLEUR DE SEL (par 100grs)
A LA CREME
A L'ARMORICAINE (Sur commande 48 H à l'avance)



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

Ronan FOLLIC

LES ENTRÉES

- . Bisque de Homard et ses Crevettes Roses - Beurre Aillé. 🍷 12,00 €
- . Saumon Fumé Maison sur Darphin aux deux Pommes, Crème Fraîche Montée au Raifort. 18,00 €
- . Aumônière de St Jacques, et son Velouté de Poisson au Noilly Prat. 17,00 €
- . Foie Gras Maison Nappé de Grué de Cacao, Confiture de Figs, Pains Toastés. 🍷 19,50 €

LES PLATS

L'Origine des viandes est affichée à l'entrée de la Salle de restaurant.

- . Joes de Bœuf façon Bourguignonne - Polenta au thym/Citron et Légumes de Saison. 🍷 15,00 €
- . Jarretton de Porc Braisé, Sauce Lipig au Lambig- Butternut Glacé, Céleri Rave Dauphinois. 18,00 €
- . Lotte bardée de Lard fumé, Jus de Poulet au Soja – Epinards, Ecrasé de Pommes de Terre et Andouille de Guéméné. 🍷 22,00 €
- . Bar de ligne, Sauce beurre blanc Anisé – Riz Safrané, Chips de Légumes Hiveraux. 🍷 29,00 €
- . Paëlla de Légumes du Moment. 14,50€

LES FROMAGES & DESSERTS

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

- . Fromages du Moment et Bouquet de Verdure. 🍷 11,00 €
- . Trio de Sorbets de la Ferme de Lesvenez, Framboise, Citron Vert et Mangue, Gelée de vin Chaud. 🍷 9,00 €
- . Chou Craquelin garni de Crème de Citron, Coulis de Citron/Gingembre et Balade d'Agrumes. 🍷 9,00 €
- . Tatin de Coing – Glace Cannelle 9,50 €
- . Soupe de Chocolat et ses Fruits de Saison 10,50€



SHELLFISH & RELATED PRODUCTS

Sea Food Platters are to be ordered 48 H in advance

- | | |
|--|---------|
| . Seafood Platter For One | 49,00 € |
| . Seafood Platter For Two | 95,00 € |
| . Extra Charge For Any Of The Above With A 500/600 Grs Lobster | 50,00 € |

Per person, 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 : 44 € / For two : 86 € / Xcharge for Lobster : 45 €

- | | |
|--|--|
| . Spider Crab (Approx 1kg). With Mayonnaise | 22,00 € |
| . 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. | |
| Pan Fried With Coarse Salt | |
| With Cream | |
| With Armoricaïne Sauce (Requires A Minimum 48 Hours Pre Order) | |
| | Subject to
Market price
(par 100grs) |



STARTERS

- . Lobster Bisque with Pink Prawns in Garlic Butter 🍤 12,00 €
- . Home-Smoked Salmon on a Potatoe and Apple Cake, Whipped Cream with Horseraddish 18,00€
- . Pan Fried Scallops in a Crusty Purse, served with a Creamy Fish Stock enhanced with Noilly Prat 17,00 €
- . Home Made Foie Gras with Cocoa Nibs, Fig Jam and Toasted Bread 🍷 19,50 €

MAIN COURSES

- . Stewed Beef Cheeks in Red Wine, Polenta with Lemon Thyme and Seasonal Vegetables. 🍷 15,00 €
- . Braised Pork Leg, Lipig Sauce with Lambig Liquor, Glazed Butternut and Celery baked in Cream 18,00 €
- . Monk Fish Tail wrapped in Smoked Lard, Chicken and Soy Juice, Spinach, Mashed Potatoes and Andouille Sausage. 🍷 22,00 €
- . Line Caught Sea Bass with Aniseed Butter, Saffron Rice and Winter Vegetables Crisps 🍷 29,00 €
- . Vegetarian Paëlla 14,50 €

CHEESE & DESSERTS

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

- . Cheese Platter served with Green Leaves. 🍷 11,00 €
- . Sorbets from the Lesvenez Farm, (Raspberry, Lime & Mango), Wine and Spices Jelly. 🍷 9,00 €
- . "Chou Craquelin" with Lemon Cream, Lemon and Ginger Coulis and Citrus Salad 🍷 9,00 €
- . Quince and Caramel Pie with Cinnamon Ice Cream 9,50 €
- . Chocolate soup with Seasonal Fruits. 🍷 10,50 €



AU ROI GRADLON
HÔTEL & RESTAURANT

Ronan FOLLIC

MENU A 38 €

Carpaccio de Bœuf Charolais sur Roquette, Pesto basilic, Sorbet tomates

OU

Crème de Potimarron et Châtaigne, Poêlée de Champignons

Filet de Sanglier, Sauce au Poivre Fumé, Airelles, Frites de Patates Douces

ou

St Jacques à la Bretonne et Riz Beurré

Dôme de Crème Caramel

ou

Vacherin, Glace Vanille Bourbon, Sorbet Framboise et Fruits de Saison