

LE RESTAURANT

by Latitude Ouest



Guillaume, notre chef cuisinier,
se joint à nous pour vous accueillir.

Notre cuisine évolue et change au fil des saisons.
Une carte limitée
garantit la fraîcheur et le fait maison.

Nous sommes ravis de vous accueillir et espérons que
vous apprécierez la cuisine de Guillaume autant qu'il a
pris plaisir à la préparer pour vous.

Bon appétit...

Guislaine + Joël LAMEYRE

ENTREES

8 €

MENU SAVEURS - 33 €

Entrée à l'Ardoise

Différente chaque jour, à découvrir sur le tableau.

Dôme de Mousse Fromagère, Vierge aux Herbes et Eclats de Noix

Préparation à base de Beaufort, relevée par une sauce huile d'olive, persil, ciboulette, ail, échalotes et brisures de noix.

Focaccia " Tomate - Mozza " et Pesto Maison au Basilic

" Fougasse " d'origine italienne, agrémentée, dans notre recette, de Mozzarella, tomates et sauce au basilic.

Tartelette au Comté et Champignons à la Grecque.

Pâte brisée comme base à cette tarte individuelle. La sauce tomate maison au vin blanc, ail et oignons, servira de marinade aux champignons frais de la garniture.

PLATS

Plat à l'Ardoise

22 €

Différent chaque jour, à découvrir sur le tableau.

Pressé Croustillant de Volaille, Légumes du Moment et Sauce à la Verveine.

22 €

Blanc de volaille de la "Ferme de Kerreun", cuit au four, basse température, farce fine de volaille, le tout pressé entre deux tranches de pain.

Filet Mignon de Porc en Croûte de Lard et Noisettes, Pommes Paillasson et Jus de Porto.

23 €

La préparation de noisettes, lard et chapelure autour du mignon permet une cuisson à l'étouffée. Les pommes de terre râpées et assaisonnées sont cuites en petites galettes.

Bao Burger au " Pulled Pork", Sauce Barbecue et Frites Maison, Salade.

23 €

Le pain (maison) est cuit à la vapeur ; il est garni de porc cuit au four et effiloché, de cheddar et d'oignons confits.

DESSERTS

8 €

Dessert à l'Ardoise

Différent chaque jour, à découvrir sur le tableau.

Brookie au Chocolat, Bavarois Fruits Rouges

Le Brookie est un dessert qui est la superposition d'un Brownie et d'un Cookie. La mousse de fruits permet d'adoucir ce gâteau très chocolat !

Pavlova au Sarrasin, Compotée de Pommes et Gelée au Cidre.

La meringue est montée au sarrasin, elle est garnie de crème pâtissière, compote de pommes maison et gelée au cidre.

Baba au Rhum Maison à la Lavande

La classique biscuit Savarin à la chantilly, avec chez nous un sirop au Rhum aromatisé à la lavande.

ENTREES

10 €

MENU GOURMAND - 38 €

Tataki de Boeuf Mariné, Façon Chimichurri.

La pièce de boeuf est poêlée en "aller-retour" (bleue), puis tranchée à la demande et accompagnée d'une sauce argentine à base d'huile, persil, origan, ail, oignons...

Royale de Moules au Chorizo et Lotte Fumée.

Flan aux moules, servi froid sur un lit de pétales de lotte fumée (maison), et morceaux de Chorizo.

PLATS

Pavé de Boeuf Rôti et Son Os à Moelle, Pommes de Terre Grenaille à l'Estragon.

Pièce de viande de 180gr environ, qui peut être servi sans l'os si vous n'appréciez pas la moelle de boeuf.

25 €

Dos de Lieu Jaune Poché à la Soupe de Poisson Maison et Ecume de Coquillages

C'est un dos de lieu jaune poché à la soupe de poisson maison et écume de coquillages 😊

27 €

DESSERTS

10 €

Assiette de Lichoueries

Assortiments de desserts, en petites portions, selon l'inspiration de notre Chef.
En breton, "Lichou" signifie gourmand, alors si vous l'êtes...

Nougat Glacé Maison aux Fruits Secs et Son Coulis d'Abricots au Romarin

La fameuse crème glacée traditionnelle aux fruits secs élaborée au miel des Abeilles de Douarnenez

MENU POTAGER

MENU PITCHOUNE < 12 ANS

ENTRÉE PLAT DESSERT - 26 €

2 PLATS - 12 € / 3 PLATS - 16 €

Dôme de Mousse Fromagère, Vierge aux Herbes et Eclats de Noix
ou Focaccia "Tomate - Mozza" et Pesto Maison au Basilic

Poke Bowl Végétarien
Riz à sushi, mangues, carottes, cacahuètes, sauce soja et mayonnaise au sésame

ou Farfalle à la Crème de Poivrons

Nougat Glacé Maison
Brookie au Chocolat

Oeuf Brouillé au Lard
ou Gaufre Emmental

Farfalle au Poulet, ou
Filet de Poisson accompagné de riz, frites ou pâtes

Nougat Glacé Maison
Brookie au Chocolat

Tous les plats des menus Saveurs et Gourmand sont disponibles individuellement à la carte, au tarif affiché.
Le Menu Saveurs est compris dans les Formules Demi Pension et Soirée Etape.

HÔTEL*** - RESTAURANT - SPA



Latitude Ouest

1 hôtel, 3 ambiances

NOS PARTENAIRES LOCAUX

Autant que possible, nous essayons de travailler avec des producteurs locaux, même si cela n'est pas toujours facile.

Un éleveur du coin m'a dit un jour :
" Cher Monsieur, un porc n'a que deux filets mignons.
Si vous en voulez 10, je dois donc abattre 5 porcs de 150 kg juste pour vous..."
Ce jour-là, j'ai compris que le circuit court n'était pas simple à généraliser.

Pourtant, nous travaillons en local avec :

Volailles

Ferme de "La Bruyère Blanche", à Landrévarzec : 3 heures à pieds, 1 à vélo et 2 en char à bœufs.

Légumes Bio

Amélia, notre voisine maraîchère, à 200 m à vol d'oiseau

Fromages

La Tomme du Névet : Nous sommes séparés de la ferme par le ruisseau et le bois du même nom.

Boissons

Pour les vins, soyons réalistes, il faudra encore attendre les effets du changement climatique pour profiter de cuvées locales. Par contre, testez donc le cidre, le jus de pommes et la bière locale... avec modération.

Logis
HOTELS
RESTAURANTS

HÔTEL
ÉLÉGANCE

RESTAURANT
SAVOUREUX

Logis...
Un Monde
Plus Local

HÔTEL*** - RESTAURANT - SPA



Latitude Ouest

1 hôtel, 3 ambiances



Logis
HOTELS
RESTAURANTS

HÔTEL
ÉLÉGANCE

RESTAURANT
SAVOUREUX

Logis...
Un Monde
Plus Local