

# 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

9 €

MENU SAVEURS - 34 €

### Entrée à l'Ardoise

Différente chaque jour, à découvrir sur le tableau.

### Rillettes de Poisson et Crevettes Marinées, Endive Braisée à Sauce à l'Orange

La rilette de poisson blanc est servie avec des crevettes marinées. Les endives sont cuites dans une sauce au beurre aromatisée à l'orange.

### Oeuf Meurette à la Bourguignonne et ses Mouillettes au Beurre Fumé

L'œuf est poché dans une sauce au vin rouge. Servi dans cette même sauce, et accompagné de petites tartines recouvertes d'un beurre fumé (maison) au bois de hêtre.

### Flan de Butternut, Huile Verte aux Herbes, Cracker au Sésame et Lard rôti

Notre flan de butternut est agrémenté d'un petit biscuit maison au sésame, de tranchettes de poitrine rôtie, et assaisonné d'une huile d'herbes aromatiques.

## PLATS

### Plat à l'Ardoise

Différent chaque jour, à découvrir sur le tableau.

### Notre Galette 100% Bretonne

20 €

Galette Sarrasin, Tomme du Névet, Saucisse Bretonne et Oignon de Roscoff. Simple mais efficace.

### Brochette de Poulet Croustillant, Sauce Teriyaki et Nouilles Chinoises

20 €

Le poulet est roulé dans une panure puis poêlé, servi avec des nouilles de blé et une sauce japonaise.

### Pavé de Merlu, Fondue d'épinards et Beurre Blanc au Cidre

22 €

Variation du Beurre Nantais, notre sauce est au cidre et pas au Muscadet. Petite « tombée » d'épinards frais pour accompagner le poisson.

## DESSERTS

9 €

### Dessert à l'Ardoise

Différent chaque jour, à découvrir sur le tableau.

### Flankie... mi-flan mi-cookie !

Le mariage parfait entre le croquant d'un cookie (pour la pâte) et le fondant d'un flan pâtissier.

### Le Tiramisu Revisité de Guillaume, façon Sphère

Tous les ingrédients du Tiramisu, mais présenté dans une sphère en chocolat. Difficile à préparer, mais très vite dégusté !

### Poire Pochée à la Cannelle et son Coulis au Chocolat

Un grand classique, préparé avec des poires fraîches... bien entendu.

## À LA CARTE

Quasi de Veau, Cuisson Basse Température, Poêlée de Champignons des Bois et Risotto 25 €

La longue cuisson «basse température» (moins de 100 degrés) apporte un agréable fondant à la viande. Risotto et mélange de champignons comme accompagnement.

Ballotine de Boeuf au Foie Gras, Carottes Glacées et Jus Réduit au Chouchen 27 €

La viande de bœuf est cuite longuement, puis effilochée, farcie au Foie Gras et préparée en ballotine. Le jus de cuisson est flambé au Chouchen. Les carottes sont cuites à feu doux dans une préparation eau/beurre/sucre. En fin de cuisson, elles brillent légèrement, comme recouvertes de glace.

Râble de Lapin Rôti au Four et Farci au Lard et aux Pruneaux 25 €

Les os du morceau de lapin sont retirés pour être remplacés par la farce. Notre purée maison est agrémentée de graines de moutarde pour lui donner un peu de pep's.

## MENU POTAGER

### ENTRÉE PLAT DESSERT - 26 €

Salade du moment selon l'inspiration du Chef  
No comment !

ou Flan de Butternut, huile verte aux herbes et Cracker au sésame

Notre flan de butternut est agrémenté d'un petit biscuit maison au sésame, et assaisonné d'une huile d'herbes aromatiques.

Wok de nouilles chinoises au légumes  
Plat à base de nouilles, épinard, autres légumes, champignons et croutons au beurre fumé.

ou Risotto aux champignons et carottes glacées

Ce mode de cuisson du riz est d'origine italienne; nous l'accompagnons de champignons poêlés et de carottes qui sont cuites à feu doux dans une préparation eau/beurre/sucre. En fin de cuisson, elles brillent légèrement, comme recouvertes de glace.

Dessert à la carte

## MENU PITCHOUNE < 12 ANS

### 2 PLATS - 12 € / 3 PLATS - 16 €

Oeuf Brouillé au Lard  
ou Gaufre Emmental

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

Flankie ou  
Tiramisu

Tous les plats du menu Saveurs 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**

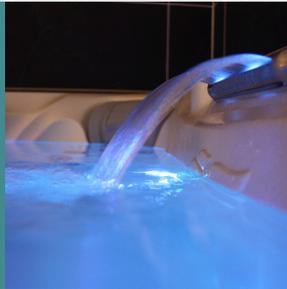
Logis...  
Un Monde  
Plus Local

HÔTEL\*\*\* - RESTAURANT - SPA



Latitude Ouest

1 hôtel, 3 ambiances



**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS

HÔTEL  
**ÉLÉGANCE**

RESTAURANT  
**SAVOUREUX**

Logis...  
Un Monde  
Plus Local