

À PARTAGER

pour 2 personnes
FOR 2 TO SHARE

Rillettes de la mer, pain grillé 9 €
Fish rillettes, toasted bread

Tarama d'œufs de cabillaud fumés
& chips de sarrasin 10 €
Smoked cod fish egg served with buckwheat chips

Amandes de mer en persillade 12 €
Garlic and parsley clams

Croque andouille 12 €
Toasted buckwheat galette with andouille sausage

Tourteau façon accra 14 €
Crabmeat ball

L'ÉCAILLER

SEAFOOD

Coquillages

Shellfishes

Bulots (250g) 8 €
Whelks

Crevettes roses sauvages (200g) 18 €
Wild shrimps

Langoustines (300g) 26 €
Crayfishes

Huîtres

Oysters

3 huîtres creuses Cancalaises n°3 8 €
3 Cancale oysters n°3

3 huîtres Prat-Ar-Coum n°3 10 €
3 Prat-Ar-Coum oysters n°3

3 huîtres Cancale « prestige » n°3 12 €
3 Cancale oysters « prestige » n°3

Plateaux de fruits de mer

Seafood platters

Servis avec du citron, mayonnaise, vinaigre échalote, beurre salé et pain de campagne
Served with lemon, mayonnaise, shallot vinegar, salted butter and farm house bread

Pour 1 personne / For one person

2 huîtres creuses Cancalaises n°3, 2 huîtres Prat-Ar-Coum n°3, 2 huîtres Cancale « prestige » n°3,
½ tourteau ou ½ araignée, 100g de langoustines, 100g de bulots,
100g de crevettes roses sauvages 55 €

*2 Cancale oysters n°3, 2 Prat-Ar-Coum oysters n°3, 2 Cancale oysters « prestige » n°3, ½ spider crab or ½ crab,
100g crayfishes, 100g whelks and 100g wild shrimps*

Pour 2 personnes / For 2

4 huîtres creuses Cancalaises n°3, 4 huîtres Prat-Ar-Coum n°3, 4 huîtres Cancale « prestige » n°3,
1 tourteau ou 1 araignée, 200g de langoustines, 200g de bulots,
200g de crevettes roses sauvages 110 €

*4 Cancale oysters n°3, 4 Prat-Ar-Coum oysters n°3, 4 Cancale oysters « prestige » n°3, 1 spider crab or 1 crab,
200g crayfishes, 200g whelks and 200g wild shrimps*

Tartares

Tartars

Thon, avocat
au mortier 16 €
Tuna tartare, avocado

Saumon, aneth,
concombre 16 €
Salmon tartare, dill, cucumber

Crudo

Crudo

Daurade aux herbes fraîches 16 €
Sea bream, fresh herbs

Langoustines, mangue 20 €
Crayfish, mango

Œufs de saumon Kaviari®,
feuilles d'algues 20 €
Salmon eggs Kaviari®, seaweed « nori »

Caviar Kaviari® Oscietre (20g),
blini de La Vallée 75 €
Caviar Kaviari® Oscietre (20g), blini of La Vallée

Entrées

Starters

Gratiné à l'oignon du pays 10 €

Traditional onion soup with cheese

Soupe de poisson de La Vallée 14 €

Fish soup of La Vallée

Maquereau au gros sel 14 €

Salty aged mackerel

Makis de gambas, jus de carapace à la citronnelle 16 €

Shellfish makis, shell juice with lemongrass

Crabe façon œuf mimosa 16 €

Devilled egg style crab

Poissons

Fishes

Moules marinières* de La Vallée, pommes frites maison 22€

Mussels cooked with white wine and shallots, homemade french fries*

Retour de pêche du jour, aubergines et jalapeño 24 €

Fish of the day, eggplant and jalapeno

Brandade de cabillaud 24 €

Brandade de cabillaud caviar Kaviari® (10g) 58 €

Cod brandade / caviar Kaviari® (10g)

Sole meunière ou grillée, fricassée de légumes du pays 39 €

Grilled or « Meunière » sole, countryside vegetables

Raviole de homard, beurre citronné 49 €

Lobster dumpling lemon butter

Homard Breton grillé, sauce corail, riz pilaf 90 €

Grilled Breton lobster, coral sauce and pilaf rice

*Disponible de la mi-juin jusqu'à la mi-septembre.
Available mid-june until mid-september

Viandes

Meats

Saucisse paysanne, pomme purée 18 €

Countryside sausage, mashed potatoes

Suprême de volaille au jus d'herbes, fricassée de légumes 24 €

Chicken supreme, herbs juice and fricassee of vegetables

Entrecôte « Hereford » grillée (300g), pommes frites maison 39 €

Grilled « Hereford » rib steak (300g), french fries

Fromage

Cheese

Sélection de fromages « Maison Bordier »

Cheese selection from « Bordier »

14 €

Garnitures

Garnishes

Cœur de laitue à la vinaigrette moutardée 5 €

Lettuce with vinaigrette mustard

Fricassée de légumes de nos producteurs 5 €

Fricassee of vegetables of our producers

Riz basmati, cuit pilaf 5 €

Pilaf rice

Purée de pommes de terre 5 €

Mashed potatoes

Pommes frites maison 5 €

Homemade french fries

Desserts

Desserts

Soupe de fruits rouges à la menthe 10 €

Minty redberries soup

Ile flottante caramélisée, pralines roses 10 €

Caramelised floating island, pink pralines

Far Breton de la maison 10 €

Traditionnal Far Breton

Nougat glacé sarrasin 10 €

Iced buckwheat nougat

Baba au Rhum 14 €

Baba au Rhum

www.hoteldelavallee.com

Disponibilité des produits en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France et en Irlande. Veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire particulier.
Availability of products according to supplies. All our meat and poultry is of french or irish origin. Please inform us of any food allergies or special dietary requests.