

# LE DOMAINE

R E S T A U R A N T

**Entrée + plat ou plat + dessert 29 €**  
**Starter + Main course or Main course + dessert 29 €**

**Entrée + plat + dessert 37 €**  
**Starter + Main course + dessert 37 €**

## L'ÉCUME

### Entrées

Pressé de crabe à la mangue et coriandre

Ou

Poitrine de cochon, achard de légumes et gelée à l'orange

### Plats

Épaule d'agneau accompagné de polenta au citron confit, pousses d'épinards et ail

Ou

Dorade Royale accompagnée de fregola sarda, poivrons et basilic

### Desserts

Moelleux au chocolat, cœur coulant tonka, crème coco et tuile croustillante

Ou

Entremet mousse à l'ananas, biscuit et gelée mangue-passion

### Déjeuner du Marché

*(Valable en semaine / Demandez à notre personnel la composition)*

**Entrée + plat ou plat + dessert + verre de vin ou café 24 €**  
**Starter + Main course or Main course + dessert + wine glass or coffee 24 €**

Prix TTC indiqués taxes et service compris  
L'origine des viandes bovines & volailles est Bretonne et UK  
L'origine du foie gras est Morbihan et Sud Ouest  
Nos poissons viennent des criées de Concarneau et Guipavas



# NOS DECLINAISONS

LA VAGUE : FORMULE 3 PLATS 47.00€

DEMI-PENSION: SUPP. 10.00€

## Entrées

Ris de Veau glacé, escalopes de foie gras et velours de topinambours

Ou

Truite du Finistère fumée, pancake au lait ribot, échalotes au cidre & crème d'Isigny

Ou

Coquilles St Jacques, kiwi, mangue et combava

## Plats

Retour de pêche, riz carnaroli, potimarron, lentins & jus de crabe vert

Ou

Bœuf local, pommes de terre en mille feuille, champignons & miso

Ou

Pavé de Cerf, collection de betteraves, grenade & jus à la bière

## Desserts

Crèmeux intense chocolat 70%, sphérification persil,  
gelée chocolat-cardamome, coulis persil

Ou

Crèmeux citron, granola, tuile sésame, gel yuzu

Ou

Pamplemousse brûlé, ganache montée jasmin miel, streusel épice, gelée au gin

Prix TTC indiqués taxes et service compris  
L'origine des viandes bovines & volailles est Bretonne et UK  
L'origine du foie gras est Morbihan et Sud Ouest  
Nos poissons viennent des criées de Concarneau et Guipavas



# LA CARTE

## Nos entrées

Ris de Veau glacé, escalopes de foie gras et velours de topinambours 19.00 €

Truite du Finistère fumée, pancake au lait ribot, échalotes au cidre & crème d'Isigny 17.00 €

Coquilles St Jacques, kiwi, mangue et combava 21.00 €

Entrée du menu Ecume 12.00 €

## Nos plats

Retour de pêche, riz carnaroli, potimarron, lentins & jus de crabe vert 32.00 €

Bœuf local, pommes de terre en mille feuille, champignons & miso 32.00 €

Pavé de Cerf, collection de betteraves, grenade & jus à la bière 32.00 €

Plat du menu Ecume 23.00 €

## Nos desserts

Crèmeux intense chocolat 70%, sphérification persil, gelée chocolat-cardamome, coulis persil 11.00 €

Crèmeux citron, granola, tuile sésame, gel yuzu 11.00 €

Pamplemousse brûlé, ganache montée jasmin miel, streusel épice, gelée au gin 11.00 €

Dessert du Menu Ecume 11.00 €

Prix TTC indiqués taxes et service compris  
L'origine des viandes bovines & volailles est Bretonne et UK  
L'origine du foie gras est Morbihan et Sud Ouest  
Nos poissons viennent des criées de Concarneau et Guipavas



# MENU ENFANT

14.00 €



**CABILLAUD, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE**

**OU**

**SUPRÊME DE VOLAILLE**



**COUPE GLACÉE PARFUM AU CHOIX**

Prix TTC indiqués taxes et service compris  
L'origine des viandes bovines & volailles est Bretonne et UK  
L'origine du foie gras est Morbihan et Sud Ouest  
Nos poissons viennent des criées de Concarneau et Guipavas



# FRUITS DE MER

Sur commande 24 heures à l'avance  
et selon les caprices de la mer

*Paiement à la commande*

**PLATEAU DE FRUITS DE MER POUR 2 PERSONNES / 85.00€**

TOURTEAU OU ARAIGNÉE, CREVETTES, HUITRES, LANGOUSTINES,  
BULOTS, BIGORNEAUX

**SUPPLÉMENT HOMARD / 54.00 €**

**HUÎTRES:**

**LES 6 / 12.00 €**

**LES 12 / 20.00 €**

**POSSIBILITÉ DE COMPOSER VOTRE PLATEAU  
DE FRUITS DE MER SELON VOS ENVIES**



Prix TTC indiqués taxes et service compris  
L'origine des viandes bovines & volailles est Bretonne et UK  
L'origine du foie gras est Morbihan et Sud Ouest  
Nos poissons viennent des criées de Concarneau et Guipavas





# THALASSO CONCARNEAU

SPA MARIN - RESORT ★★☆☆

## LE DOMAINE RESTAURANT

### VOUS ACCUEILLE

DE 12 HEURES A 13 HEURES 45

DE 19 HEURES A 20 HEURES 45



AU FOURNEAU, LE CHEF, VOUS PROPOSE UNE CUISINE QU'IL QUALIFIE LUI-MÊME DE "CONTEMPORAINE, AÉRÉE ET LÉGÈRE".

LORS D'UN VOYAGE CULINAIRE, INVENTIF ET GOUTEUX, IL RAVIRA VOS PAPILLES PAR SES CRÉATIONS QUI FONT HONNEUR AUX PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON.

