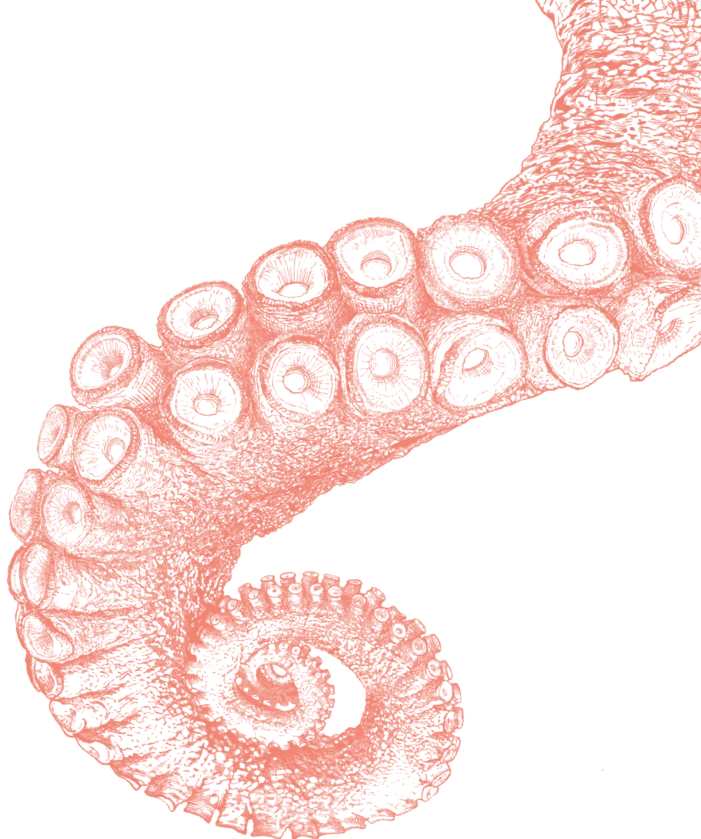


EXPLORATION MARINE

Toute l'équipe du Terrass' Hôtel est ravie de vous accueillir chez Edmond. Après des mois d'exploration, il nous tient à cœur de vous dévoiler l'univers d'Edmond et les saveurs iodées de sa dernière expédition.

Nos plats, à partager ou non, s'inspirent des cuisines du monde. Les poissons et fruits de mer sont préparés crus, mijotés, à la plancha, ou encore cuisinés avec originalité – et une pointe d'audace – dans nos *pâtes marines*.

Nous accordons une attention particulière à la diversité des cuissons pour vous faire découvrir le meilleur de nos océans. Nous tenons à souligner notre engagement pour une pêche durable. Tous nos plats sont élaborés avec soin à partir de produits frais et de saison sourcés auprès de producteurs locaux.



AMUSE BOUCHE

ACRAS DE MORUE , sauce chien	14€
CALAMARS FRIT , sauce tartare	15€
CROQUETTES IODÉES , pomme de terre, nori & mayonnaise citron	11€
ŒUFS MIMOSA , œufs de truite & Togarashi	13€
FISH TACOS , mayonnaise épicée	16€
LOBSTER ROLL DE BRETAGNE , aïoli au paprika & oignons pickles	24€
FRITES , sel nori	10€

EDMOND
TERRASS" HOTEL



CRU

BROCOLI NORI , dattes séchées, pistaches	12€
CARPACCIO DE CREVETTES TIGER , Kalamansi	18€
LE HOMARD BLEU BRETON EN SALADE , mozzarella, sucrine, avocat & condiment curcuma	38€
HUITRES N3 DE BRETAGNE X 6 , granite mignonette rosé & pomelo	21€
TARTARE DE THON ROUGE , gingembre & pois chiches croustillants	18€
GASPACHO , cerises griottes, pistaches	16€
DAURADE EN CEVICHE , oignon rose de Bretagne	26€
BURRATA , tomates anciennes, vinaigrette citron – gingembre	25€

la spécialité d'Edmond

CRUDO TOWER

POUR 2

77€

Sélection de nos poissons crus proposés en format dégustation sur plusieurs étages : 4 Huitres & granite rosé & pomelo, Carpaccio de crevettes & Kalamansi, Sashimi de poisson du jour, Tartare de thon, gingembre & pois chiches croustillant, Brocoli Nori, dattes séchées & pistaches.



EDMOND

TERRASS" HOTEL



PLANCHA

- STEAK DE THON ROUGE**, sauce au poivre **34€**
Servi avec frites
- DAURADE ENTIÈRE EN PAPILLON**, romesco verde **68€**
Servie avec pommes grenailles & salicorne
**à partager pour 2*
- LE HOMARD BLEU BRETON ENTIER**, tombée de
pousses d'épinards au wasabi, pommes grenailles &
salicornes & sauce teriyaki **74€**

MIJOTÉ

- POULPE À LA PROVENÇALE**, pomme de terre
& gremolata **29€**
- LOTTE À L'ARMORICAINE**, polenta frite et sauce
tomate chipotle **40€**

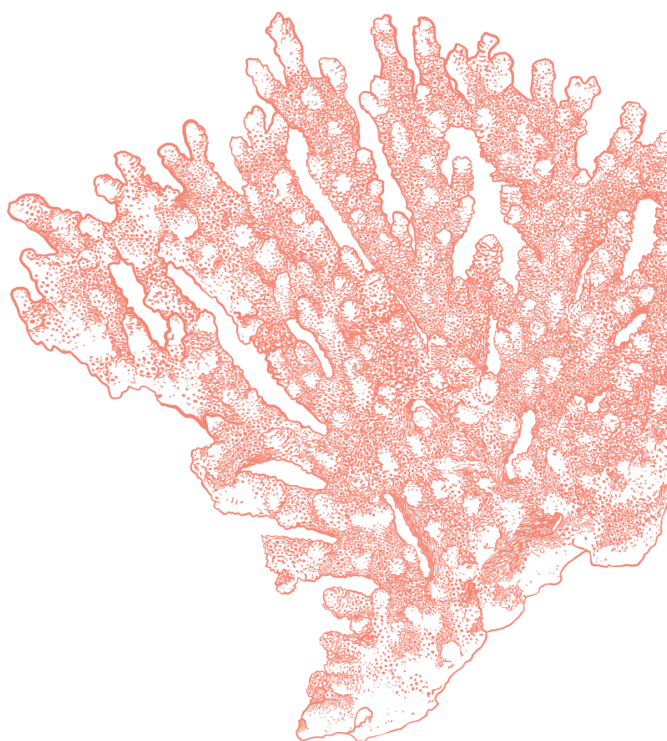
AL DENTE

- GNOCCHIS HOMARD**, émulsion Corail **42€**
- LINGUINE VONGOLE**, palourdes, poutargue & fines
herbes **32€**
- RISOTTO**, tomate et burrata, romarin **27€**
- LA PASTA**, sauce Tomate et fromage frais, roquette **25€**

EDMOND
TERRASS" HOTEL

SUCRÉ

- CRÉMEUX VANILLÉ**, sarrasin grillé et nuage de riz **14€**
- DOUCEUR D'AMANDE**, pamplemousse rose, écume de lait **14€**
- LE BABA POUR DEUX**, rum Plantation Original Dark, chantilly vanille de Madagascar **22€**
- LA CABOSSE**, dessert signature, Chocolat Nicolas Berger, Pérou 65% **16€**



Pour les régimes spéciaux (sans gluten, végétarien, etc), nous vous conseillons de vous adresser à notre équipe en salle qui pourra vous guider dans le choix des plats.

Nos prix sont en euro, ils incluent les taxes et le service.
Les règlements par chèques ne sont pas acceptés.
Nous mettons à votre disposition un menu des allergènes.