



# Repas annuel à l'hôtel de la mer à Brignogan

## Dimanche 24 septembre 2017



### Cuisine gastronomique, cadre enchanteur en bord de mer

Posé sur la dune de la Côte des Légendes depuis 1930, l'Hôtel de la Mer vous invite à tous les rêves. Un dépaysement à chaque instant renouvelé au rythme d'une mer en majesté. Entièrement rénové dans une démarche éco-responsable, il a ouvert en avril 2016.

#### **12 h 30 : Repas au restaurant**

*Kir – cake salé – Planche de charcuterie – Tartinade de maquereau au curry*

*Salade terre et mer, saucisse et Molène fumée aux algues et lieu fumé maison*

*Lieu jaune et son beurre monté aux algues avec son accompagnement de légumes*

*Assiette de fromages*

*Lingot de chocolat mi-cuit, mousse praliné, sorbet citron*

*Vin - Eau - Café*



il revient aux chefs du Pontusval, Frédéric Madelaine et Thierry Le Guen de valoriser les pépites du terroir : les légumes bio de Kerlouan, les fromages de Brieç, les poissons (lotte, lieu et autre barbue) en droite ligne des viviers de Plouescat

#### **TARIFS :**

*Adulte : 20 euros*

*Menu enfant (jusqu'à 12 ans inclus): 5 euros*

*Œuf mimosa – escalopes de volaille frites - Glace*

**Inscriptions et règlement jusqu'au 30 juin 2017 auprès de  
Claire LE BAIL - Téléphone 02 98 37 32 81 – [claire.le-bail@aviation-civile.gouv.fr](mailto:claire.le-bail@aviation-civile.gouv.fr)  
50 places disponibles – tirage au sort si nécessaire – Merci de votre compréhension**