



RESTAURANT 'LE KERLAND'

Menu à 29,50 (Entrée / plat ou Plat / Dessert)

Menu à 38,00 (Entrée / Plat / Dessert)

Entrées

Dentelles de sarrasin au saumon fumé, Crème de mangues.

ou

Parfait glacé de betteraves, Noix de pécan, vinaigrette acidulée.

ou

Les langoustines. (sup. 4 euros)

Plats

Dos de cabillaud au piment d'Espelette.

ou

Cuisse de canard confite et ses légumes.

Desserts

Panna cotta au chocolat.

ou

Délice d'agrumes avec coulis.

*** Bœuf Origine France

* En cas d'allergie, merci de nous le signaler

* certains de nos plats peuvent contenir l'un ou plusieurs de ces allergènes :

Céréales contenant du gluten, crustacés, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride et sulfite, lupin, mollusques.

Domaine 'Le Kerstinec' | Hôtel *** 'Le Keristinec' | Restaurant 'Le Kerland'

route de Moëlan - D24
29 940 Riec sur Bélon

Paiements acceptés

(espèces, chèques, cartes bleues, american express)

Réservation Hôtel

Réservation Restaurant

Fax

E.mail

Web

0033 (0)2 98 06 42 98

0033 (0)2 98 06 46 20

0033 (0)2 98 06 45 38

restaurant.kerland@wanadoo.fr

domaine-kerstinec.com



— Domaine de —
Kerstinec
— Hôtel & Restaurant —



— Hôtel le —
Keristinec
— Riec sur Bélon —



— Restaurant le —
Kerland
— Riec sur Bélon —

RESTAURANT 'LE KERLAND'

Menu à 50,00 (Entrée / Plat / Dessert)

Menu à 60,00 (Entrée / Entrée chaude / Plat / Dessert)

Entrées

Les quenelles de rillettes de crabes.

ou

Les 6 huitres creuses de Bretagne.

ou

Les langoustines (sup. 4 euros)

Entrée chaude

Les Saint-jacques aux épices orientales.

Plats

Les médaillons de lotte vanille /badiane.

ou

Le magret de canard au poivre vert.

Desserts

Le nougat glacé amandes, pistaches, noisettes.

ou

La soupe de fraises au champagne.

*** Bœuf Origine France

* En cas d'allergie, merci de nous le signaler

* certains de nos plats peuvent contenir l'un ou plusieurs de ces allergènes :

Céréales contenant du gluten, crustacés, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride et sulfite, lupin, mollusques.

Domaine 'Le Kerstinec' | Hôtel *** 'Le Kéristinec' | Restaurant 'Le Kerland'

route de Moëlan - D24
29 940 Riec sur Bélon

Paiements acceptés

(espèces, chèques, cartes bleues, american express)

Réservation Hôtel

Réservation Restaurant

Fax

E.mail

Web

0033 (0)2 98 06 42 98

0033 (0)2 98 06 46 20

0033 (0)2 98 06 45 38

restaurant.kerland@wanadoo.fr

domaine-kerstinec.com



— Domaine de —
Kerstinec
— Hôtel & Restaurant —



— Hôtel le —
Keristinec
— Riec sur Bélon —



— Restaurant le —
Kerland
— Riec sur Bélon —

RESTAURANT 'LE KERLAND'

Menu à 70,00

Mise en bouche.

Entrée

Les langoustines rôties à la citronnelle.

Plats

Le turbot à l'aneth.

ou

Le filet de bœuf au vinaigre de framboises.

Dessert

Le gratin de fruits, sabayon au Sauternes.

*** Bœuf Origine France

* En cas d'allergie, merci de nous le signaler

* certains de nos plats peuvent contenir l'un ou plusieurs de ces allergènes :

Céréales contenant du gluten, crustacés, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride et sulfite, lupin, mollusques.

Domaine 'Le Kerstinec' | Hôtel *** 'Le Kéristinec' | Restaurant 'Le Kerland'

route de Moëlan - D24
29 940 Riec sur Bélon

Paiements acceptés

(espèces, chèques, cartes bleues, american express)

Réservation Hôtel

Réservation Restaurant

Fax

E.mail

Web

0033 (0)2 98 06 42 98

0033 (0)2 98 06 46 20

0033 (0)2 98 06 45 38

restaurant.kerland@wanadoo.fr

domaine-kerstinec.com



RESTAURANT 'LE KERLAND'

Les Entrées

Les 6 huitres creuses de Bretagne.	16.00
Les 6 huitres du Belon n° 3.	19.00
Les langoustines.	23.00
Les rillettes de crabes.	19.00
Les dentelles de sarrasin au saumon fumé et mangues.	20.00
Le carpaccio de st-jacques, échalotes et fruits rouges.	24.00

Les Poissons

St-jacques aux épices orientales	29.00
Le dos de cabillaud au piment d'Espelette.	28.00
Les médaillons de lotte vanille/badiane.	29.00
Le turbot à l'aneth.	32.00

Les Viandes

La cuisse de canard confite aux pommes	25.00
Le magret de canard au poivre vert	29.00
Le filet de bœuf au vinaigre de framboises	30.00

L'assiette de fromages.	10.00
-------------------------	-------

Les Desserts

Les mousses d'agrumes avec coulis.	11.00
Le dôme crémeux vanille / passion.	11.00
La soupe de fraises au champagne.	12.00
Le parfait glacé à la pistache.	11.00
Le nougat glacé amandes, pistaches et noisettes.	13.00

Domaine 'Le Kerstinec' | Hôtel *** 'Le Kéristinec' | Restaurant 'Le Kerland'

route de Moëlan - D24
29 940 Riec sur Bélon

Paiements acceptés

(espèces, chèques, cartes bleues, american express)

Réservation Hôtel

Réservation Restaurant

Fax

E.mail

Web

0033 (0)2 98 06 42 98

0033 (0)2 98 06 46 20

0033 (0)2 98 06 45 38

restaurant.kerland@wanadoo.fr

domaine-kerstinec.com