

POUR UN FUTUR DÎNER
DE 19H30 À 21H30

Le blue. B

Aux commandes, le Chef Daniel Le Guenan, se réinvente à l'aide des meilleurs produits de la Bretagne, mer ou terre, qui sont mis en valeur avec créativité et mêlent leurs saveurs avec délicatesse.

Se laisser tenter par un plateau de fruits de mer inédit
ou l'un des "Incontournables" de la carte :
homard bleu, sole meunière ou bar entier rôti à partager.
Un délice du Chef pâtissier en point d'orgue.



LES TERRASSES du 333

Service de 15h00 à 22h00

AFTERNOON TEA

Servi jusqu'à 18h00

Afternoon Tea "Grand Hôtel"

Finger sandwiches (saumon, concombre et poulet)
Scones, gâteau au chocolat, tartelette aux fraises, cake aux fruits, macarons, crème et confiture

16,00€

Afternoon Tea "for two"

Finger sandwiches (saumon, concombre, poulet)
Scones, gâteau au chocolat, tartelette aux fraises, cake aux fruits, macarons, crème et confiture

28,00€

À PARTAGER

9 Huîtres creuses N°3 de Cancale et leurs garnitures

21,00€

Jambon Serrano en tranches fines et fromages affinés

9,00€

Mezzés du Grand Hôtel

Houmous maison, tarama d'oursin, babaganoush

11,00€

Gougères au Comté 24 mois d'affinage, bouquet de salade

8,00€

Tacos de blé noir, crevettes et guacamole, sauce Chipotle

14,00€

Bao vapeur façon burger, cochon confit aux saveurs d'Asie

18,00€

Poke Bowl de Saumon Bio de Normandie

granola d'avoine toasté et salade thaï

19,00€



LES INCONTOURNABLES DU 333

Club sandwich du Grand Hôtel au poulet et avocat

21,00€

Trilogie de mini cheeseburgers, bacon et comté, frites

20,00€

Fish and chips du Grand Hôtel

sauce tartare

19,00€

LES GOURMANDISES

Sélection de fromages

13,00€

Chouquettes à partager

9,00€

Salade de fruits frais et son sorbet passion

10,00€

Perit panier de fraises de notre région

sauce chocolat, sucre et pâte à suisse

11,00€

Le café gourmand

Assortiment du moment

11,00€

Nos viandes sont d'origine française

Prix nets - Service compris

