

LES LIEUX DE RESTAURATION
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 LIEUX DE BIEN-ÊTRE

Notre équipe d'esthéticiennes confirmées vous accueillent tous les jours à l'Espace Bien être où elles vous prodiguent leurs soins et conseils grâce aux bienfaits des marques Phytomer et Cinq Mondes



LES TERRASSES
du 333

Service de 12h00 à 14h30

À partir de 15h00, découvrez notre carte à partager et les incontournables du 333

Formule "333" : 24,00€

Composez votre déjeuner formule "333" en choisissant 2 plats de couleurs différentes
Formule incluant un café



À choisir parmi les plats étoilés

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Prix nets - Service compris

Nos viandes sont d'origine française

À PARTAGER

| | |
|---|--------|
| Jambon Serrano en tranches fines et fromages affinés | 9,00€ |
| Gougères au Comté 24 mois d'affinage, bouquet de salade | 8,00€ |
| Tacos de blé noir, crevettes et guacamole, sauce Chipotle | 14,00€ |
| Mezzés du Grand Hôtel Houmous maison, tarama d'oursin, babaganoush | 11,00€ |
| 9 Huîtres creuses N°3 de Cancale et leurs garnitures | 21,00€ |

LES ENTRÉES

| | |
|---|--------|
| ◆ Sucrine, copeaux de Parmesan, croûtons, poulet snacké et sauce Caesar | 14,00€ |
| ◆ Salade de tomates à l'ancienne, ricotta et huile de basilic | 11,00€ |
| Chakchouka, œuf et mouillettes de pain pita | 10,00€ |

LES INCONTOURNABLES DU 333

| | |
|---|--------|
| Tartare de bœuf Charolais à notre façon (180grs) et ses garnitures | 22,00€ |
| Club sandwich du Grand Hôtel au poulet et avocat | 21,00€ |
| Cheeseburger de bœuf charolais au bacon, comté affiné | 20,00€ |
| ◆ Fish and chips du Grand Hôtel sauce tartare | 19,00€ |

LES PLATS

| | |
|---|--------|
| Bao vapeur façon burger, cochon confit aux saveurs d'Asie | 18,00€ |
| Wrap de filet de daurade simplement grillée, farruche | 21,00€ |
| ◆ Polpette de bœuf à la napolitaine, pousses d'épinards et penne | 20,00€ |
| Poke Bowl de Saumon Bio de Normandie granola d'avoine toasté et salade thaï | 19,00€ |
| ◆ Suggestion du jour selon le marché du Chef | 20,00€ |
| Milanaise de veau comme une pizza, légumes provençaux sauce arrabiatta et mozzarella | 21,00€ |

LES GOURMANDISES

| | |
|---|--------|
| Sélection de fromages | 13,00€ |
| Chouquettes à partager | 9,00€ |
| ◆ Salade de fruits frais et son sorbet passion | 10,00€ |
| Petit panier de fraises de notre région sauce chocolat, sucre et pâte à suisse | 11,00€ |
| Le café gourmand Assortiment du moment | 11,00€ |
| Parfait glacé façon After eight | 11,00€ |
| ◆ Riz au lait à la vanille, dès de tomate fraîche et fraises au basilic | 8,00€ |
| Moelleux au chocolat, coeur de caramel et glace vanille | 9,00€ |

