

Restaurant Le Vivier Lomener



Informations de Contact

Adresse: 9 Rue de Beg er Vir, 56270 Ploemeur, France

Téléphone: +33 2 97 82 99 60

À Propos

Donnant sur le golfe de Gascogne, cet hôtel-restaurant simple se trouve à 9,6 km du terminal de ferry de Lorient, qui offre un service à destination de la réserve naturelle de l'île de Groix.

Les chambres claires de style décontracté bénéficient d'une vue sur la mer, d'une salle de bain attenante, d'un accès Wi-Fi gratuit, d'un minibar, d'une télévision à écran plat et d'un lecteur DVD. Les chambres de catégorie supérieure possèdent en outre un bain à remous et/ou une terrasse. Un service de chambre est proposé.

Le restaurant face à l'océan sert des spécialités à base de poissons et fruits de mer. Le petit-déjeuner est proposé en supplément. Un parking privé est à disposition.

Horaires d'Ouverture

Lundi	Open
Mardi	Open
Mercredi	Open
Jeudi	Open

Vendredi	Open
Samedi	Open
Dimanche	Open

Notre Menu

Entrées

Foie gras de canard, chutney de poire et figue, gelée de poiré au gingembre	25,00 €
Homard, velouté de homard au kari gosse	38,00 €
Les 4 ormeaux (5 cm) élevés à Groix, jus vert	35,00 €
Crabe, artichaut, balsamique et gel citron	25,00 €
Carpaccio de Saint Jacques aux huiles parfumées	24,00 €

Fruits de mer



Plateau de fruits de mer Par personne	53,00 €
---	---------

Plateau de fruits de mer royal (par personne) Avec un demi homard par personne	80,00 €
--	---------

Assiette du pêcheur : petit assortiment de fruits de mer Petit assortiment de fruits de mer	32,00 €
---	---------

Langoustines mayonnaise 6 pièces environ	26,00 €
--	---------



12 huîtres creuses N°2 de Jacques Ria d'Etel	24,00 €
--	---------

12 huîtres plates N°3 Cancale	32,00 €
--------------------------------------	---------

	Homard Thermidor, grillé ou froid vapeur, beurre blanc Env. 500 g	76,00 €
--	---	----------------

Poissons



Sole entière meunière ou grillée (environ 300 g)	38,00 €
--	----------------

Filet de bar sauvage, poireau, citron-caviar, curcuma et sarrasin	38,00 €
--	----------------

Le poisson du marché	36,00 €
-----------------------------	----------------

Tagliatelles St Jacques et chorizo, velouté de homard	38,00 €
--	----------------

Viandes

Filet de bœuf forestière, frites maison Origine France	35,00 €
--	----------------

Ris et rognons de veau braisés à la crème, gratin Dauphinois	32,00 €
---	----------------

Magret de canard, palet de butternut, tuile pain d'épices, sauce cresson	32,00 €
---	----------------

Desserts

Le trio de fromages du moment	8,00 €
--------------------------------------	---------------

Bûche autour de la noisette, praliné et sa glace	13,00 €
---	----------------

Dôme chocolat-café, croustillant praliné-chocolat, crème anglaise au café, sorbet cacao	13,00 €
--	----------------

Tarte sablée vanillée poire pochée au vin blanc, compotée au piment d'Espelette, sorbet poire	13,00 €
--	----------------

Sablé et crémeux orange, espuma fleur d'oranger, sorbet orange sanguine	13,00 €
--	----------------



Soufflé au Grand-Marnier	16,00 €
---------------------------------	----------------



Grande farandole des desserts

16,00 €

Le café ou thé gourmand

16,00 €

Menus

Menu Groix

46,00 €

Menu en 3 étapes (ou 38 euros sans entrée ou sans dessert)

Menu Belle-Ile

72,00 €

Menu en 4 étapes (ou 59 euros sans entrée ou sans dessert)

Menu de saison Tout Saint Jacques

86,00 €

Carpaccio de St Jacques aux huiles parfumées - St Jacques snackées, velouté de patate douce et girolles - Saint-Jacques et ris de veau aux pommes - Dessert à la carte

Menu végétarien

36,00 €

Velouté de patate douce, crème de marron et girolles - Ravioles forestières, Pécorino, crème de truffe, noisettes - Dessert à la carte



Menu enfant Hoëdic

24,00 €

Une entrée, un plat et un dessert choisis à la carte, ce menu permet à nos jeunes clients de se faire plaisir en quantité adaptée (sauf homard, fruits de mer et caviar)

Nos Spécialités

Homard Velouté de Homard Au Kari Gosse



Tomates Confites Aux Framboises Sorbet Framboises



Menu Tout Homard



Café Gourmand



Pressé de Joue de Bœuf Confite Et Foie Gras



Tagliatelles St Jacques Et Chorizo Velouté de Homard



Les 4 Ormeaux 5 cm Élevés À Groix Beurre Persillé



Petit Pain Le Vivier

