



Le Restaurant



De mes débuts à Quimper jusqu'à mes voyages culinaires à travers la France et au-delà, chaque maison et chaque horizon ont enrichi ma façon de cuisiner. Ces expériences m'ont ouvert à de nouvelles techniques, de nouvelles saveurs et surtout à une vision plus large de la gastronomie.

Avec le temps, une évidence s'est imposée : mon inspiration la plus profonde se trouve ici, en Bretagne. Sa mer généreuse, ses terres riches et ses produits d'exception nourrissent une cuisine fraîche, sincère et authentique.

À travers cette carte, je vous invite à découvrir une cuisine gourmande et généreuse. Inspiré par ma terre natale, je mets à l'honneur des produits frais et de saison, avec une place privilégiée pour ceux de la mer. Mon souhait est simple : vous offrir un moment chaleureux et authentique, où chaque plat se savoure pleinement.

Olivier Le Gall

MENU INSPIRATION | 45€

Une entrée

Un plat

Un dessert

au choix parmi la carte



La liste des allergènes est disponible à la réception.
Prix net en euros (taxes et services compris). Viandes d'origine française.

LES ENTRÉES

| | |
|--|------|
| Tartare de bœuf coupé au couteau Crème tonnata onctueuse et éclats croquants | 16 € |
| Huîtres Rockefeller gratinées Beurre persillé et chapelure dorée | 16 € |
| Œuf fermier poché Tombée d'épinards et crème fondante au bleu | 16 € |

LES PLATS

| | |
|---|------|
| Médallions de lotte rôtis Mousseline de chou-fleur, crème aux herbes fraîches et chips croustillantes de panais | 24 € |
| Bœuf longuement confit Pomme paillason crousti-fondante, carottes rôties et jus corsé réduit | 24 € |
| Dahl gourmand de lentilles mijotées Chou-fleur en Tempura et sauce épicée parfumée | 24 € |

FROMAGE

| | |
|---|------|
| Assiette de fromages bretons Salade mélangée, fruits secs | 12 € |
|---|------|

LES DESSERTS

| | |
|--|------|
| Déclinaison autour du chocolat Mousse intense, éclats croquants et textures gourmandes | 10 € |
| Citron meringué revisité Crème acidulée et meringue dorée flambée | 10 € |
| Crumble tiède aux pommes Pointe de poivre de Timut | 10 € |

La liste des allergènes est disponible à la réception.
Prix net en euros (taxes et services compris). Viandes d'origine française.

LES BOUTEILLES - 75 CL

Vins Rouges

BORDEAUX


| | |
|---|---------|
|  2016 Château Fogas Force de vie Côte de Bourg | 54.00 € |
| 2019 Château de Rochemorin Pessac Léognan Domaine André Lurton | 53.00 € |
| 2019 l'Eloquence Margaux Famille André Lurton | 59.00 € |

BOURGOGNE

| | |
|--|---------|
| 2019 Bourgogne Côte d'or Domaine Odoul Coquard | 42.00 € |
|--|---------|

Vins Blancs

BOURGOGNE

| | |
|---|---------|
| 2022 Bourgogne chardonnay Cuvée Camille Domaine Boussard Olivier | 32.00 € |
| 2023 Bourgogne chardonnay Domaine Odoul Coquard | 38.00 € |
| 2023 Morey Saint Denis Domaine Odoul Coquard | 69.00 € |
| 2022 Saint Bris Domaine Petitjean | 29.00 € |
|  2023 Vézelay élevé en fut de chêne Domaine Eypert | 36.00 € |
| 2023 Petit Chablis Denis Race | 34.00 € |


BORDEAUX

| | |
|--|---------|
|  2024 Fogas ensemble blanc de noir IGP Atlantique Mr Béchet | 24.00 € |
|--|---------|

COTES DU RHONE/LANGUEDOC


| | |
|--|---------|
| 2023 L'autochtone sans sulfites ajoutées Domaine du Causse d'Arboras | 32.00 € |
|--|---------|

LOIRE

| | |
|---|---------|
| 2022 Côteaux du Layon 1er cru Chaume Domaine des Forges | 29.00 € |
|  2021 Saumur Château Fouquet Domaine Filliatreau | 33.00 € |
| 2022 Menetou Salon Classique Domaine Clément | 36.00 € |
| 2021 Savennières le clos du Papillon Domaine des Forges | 33.00 € |
| 2024 Chenin de Loire IGP Val de Loire Domaine des Forges | 25.00 € |
| 2024 Chardonnay IGP Val de Loire Domaine des Forges | 24.00 € |
| 2021 Sauvignon IGP Val de Loire Domaine des Forges | 24.00 € |

Vins Rosés

PROVENCE

| | |
|---|---------|
|  2023 Château St Roseline Lampe de Méduse cru classé | 36.00 € |
| 2023 Domaine Gavoty grand classique | 32.00 € |
| 2024 Bargemone coteaux d'Aix en Provence | 29.00 € |

LES DEMI-BOUTEILLES 37,5CL

Vins Rouges

BORDEAUX

| | |
|--|---------|
| 2018 Château Rochemorin Domaine Lurton | 27.00 € |
|--|---------|

LES VINS AU VERRE - 12 CL

Vins Blancs

| | |
|--|--------|
| 2023 Bourgogne Chardonnay Domaine Odoul Coquard | 8.00 € |
| 2021 Sauvignon IGP Val de Loire Domaine des Forges | 6.00 € |

Vins Rouges

| | |
|---|--------|
| 2023 Anjou villages les 3c Domaine des Forges | 6.00 € |
| 2019 Bourgogne Côte D'Or Domaine Coquard | 9.00 € |
| 2019 Château Rochemorin Pessac Léognan Domaine André Lurton | 9.00 € |

Vins Rosés

| | |
|--------------------------------|--------|
| 2024 Bargemone Aix en Provence | 6.00 € |
|--------------------------------|--------|

Crémant

Crémant d'Alsace brut René Kientz

31.00 €

Champagnes

Ruinart brut

89,00 €

Abelé 1757 brut

59,00 €

EUROPA - QUIBERON
Hôtel • Restaurant • Spa

3 Bd de la Teignouse, 56170 Quiberon

+33 (0)2 97 50 25 00
reception@hotel-europa-quiberon.com

www.hotel-europa-quiberon.com

