



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 façon Coleslaw Fenouil, chou rouge, et ses noisettes torréfiées	16 €
Huîtres Rockefeller gratinées Beurre persillé et chapelure dorée	16 €
Œuf mollet Asperges en déclinaisons croustillantes	16 €
Sashimi de maquereaux Crème de raifort, radis et navets nouveaux	16 €
Méli Mélo de la mer A partager (+ 16 €)	16 €

LES PLATS

Médallions de lotte rôtis Mousseline de chou-fleur, crème aux herbes fraîches et chips croustillantes de panais	24 €
Tataki de thon Tagliatelles de légumes de saison	24 €
Magret de canard Jus corsé et petits pois en textures contrastées	24 €
Dahl gourmand de lentilles mijotées Chou-fleur en Tempura et sauce épicée parfumée	24 €

LES DESSERTS

Déclinaison autour du chocolat Mousse intense, éclats croquants et textures gourmandes	10 €
Damier Fraise Rhubarbe Crème Tonka	10 €
Délice feuilleté pistache Crème légère et éclats	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

