



MANOIR DE KERHUEL



Bienvenue
L'Orangerie de Kerhuel

Menu Bigouden

39 €

Mise en bouche

--

Ouf Parfait

crème sarrazin, pop corn, risotto, écume de foin, andouille

--

Quasi de Veau

mousseline de betterave, fenouil glacé,
écume anisée, jus réduit

--

Dessert au choix

ou

Trilogie de glaces et sorbets “maison”

Merci de faire un choix unique pour l'ensemble de votre table.

Menu découverte

49 €

Mise en bouche

--

Maquereau Fumé, Brulé

déclinaison de carottes,
gel citron, yuzu et pickles

--

Lieu jaune de Ligne

choux fleur, pak choï rôti,
écume de crustacés

ou

Volaille de l'Argoat

crème truffée, mini légumes glacés

--

Dessert au choix

ou

Trilogie de glaces et sorbets “maison”

Merci de faire un choix unique pour l'ensemble de votre table.

Menu dégustation

69 €

Mise en bouche

--

Homard

déclinaison d'artichauts,
lait ribot, émulsion de carapace

--

St Pierre

betterave, fenouil, écume anisée

--

Le Pigeon

mousseline de pommes de terres,
échalote confite, jus réduit, ail noir

--

Pré dessert

--

Dessert au choix

ou

Trilogie de glaces et sorbets "maison"

Merci de faire un choix unique pour l'ensemble de votre table.

Desserts

St Tropez visite Kerhuel

Brioche feuilletée façon tropézienne,
abricot en textures et lavande infusée

Feuille à feuille chocolaté

Ganache montée chocolat au lait 42% relevée à la cardamome.
Crème diplomate et sorbet cassis. Tuiles de chocolat.

Fleur de cerisier

Crème glacée amande, cerise,
ganache montée à la fleur de cerisier.
Streusel amande.

--

Les parfums de glaces

Crèmes glacées

Vanille, chocolat, kouign-amann, amande

Sorbets

Fraise, citron, cassis

Michel Marion

Une histoire du Manoir de Kerhuel

L'histoire de Kerhuel remonte au XVe siècle.

Son propriétaire n'était pas n'importe qui. Son nom : Michel Marion. Quimpérois quand il s'agit d'exercer sa profession de marchand et de receveur, il aime se retirer à Kerhuel pour profiter de la campagne avec sa famille. Cependant l'Histoire va bouleverser la vie de ce bourgeois prospère...

Nous sommes en 1487 : des nouvelles alarmantes proviennent des marches de Bretagne. La lutte finale est désormais engagée entre les Françaises et le roi Charles VIII d'une part, et les Bretons menés par le duc François II, d'autre part. C'est le sort du duché de Bretagne qui est en jeu.

Ancenis, Redon, Vannes et Ploërmel tombent successivement aux mains des Français. Mais face à l'offensive du roi, les volontaires patriotes bretons affluent de Rennes et de Cornouaille pour prêter main-forte au duc. Michel Marion arme un navire de guerre à ses frais et, avec l'aide des capitaines marchands de Penmarc'h, il met le cap sur Nantes, dont il force le blocus.

Michel Marion perdra la vie durant les sept semaines de combats sanglantes qui obligent finalement les Français à se retirer. Cependant, le sacrifice de ces héros ne suffit pas à sauver le duché : en août 1488, la signature du traité du Verger contraint le duc François II à prêter hommage lige au roi de France.

Néanmoins, l'action de Michel Marion lui vaut une place aux côtés de Du Guesclin parmi les héros de l'histoire bretonne et nationale.

Retrouvez nous sur instagram

 orangerie_de_kerhuel

Si vous avez apprécié votre repas, nous vous invitons à partager votre expérience sur les réseaux sociaux.

Merci à nos amis producteurs

FERME DE KERÖEC, Tréméoc, pour nos herbes aromatiques.

MOULIN DU FAO, Plonéour-Lanvern, pour notre farine.

THIERRY ROUGE, Concarneau, pour nos fraises Bio.

MICHEL CLUIZEL, pour notre chocolat.

Toutes nos viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Nous vous remercions d'avoir choisi
l'Orangerie de Kerhuel.