

LA PREMIÈRE SÉANCE DU CINÉMATOGRAPHE LUMIÈRE

C'EST DANS LE SALON INDIEN DE L'HÔTEL SCRIBE QU'EUT LIEU LE 28 DÉCEMBRE 1895 LA PREMIÈRE PROJECTION PUBLIQUE DU CINÉMATOGRAPHE. CETTE SÉANCE N'ATTIRA QUE TRENTE-TROIS SPECTATEURS. CEPENDANT LE BOUCHE-À-OREILLE RÉPANDIT RAPIDEMENT LA NOUVELLE. QUELQUES SEMAINES PLUS TARD, LE SALON INDIEN ACCUEILLAIT 2500 SPECTATEURS PAR JOUR. LE SUCCÈS NE SE DÉMENTIT PLUS. LA SÉANCE DE CINÉMA ÉTAIT NÉE.

LES DIX FILMS QUI COMPOSAIENT LA PREMIÈRE SÉANCE HISTORIQUE AVAIENT TOUS ÉTÉ TOURNÉS PAR LOUIS LUMIÈRE, LEQUEL AVAIT INVENTÉ, AVEC LE CINÉMATOGRAPHE, NON SEULEMENT UN PROCÉDÉ TECHNIQUE, MAIS ÉGALEMENT SON USAGE. TOUS LES FILMS DE L'ANNÉE 1895 AVAIENT ÉTÉ TOURNÉS EN EXTÉRIEUR ET EN DÉCOR NATUREL, FONDANT AINSI L'ESTHÉTIQUE ET LA THÉMATIQUE DU CATALOGUE LUMIÈRE. SE SUCCÉDAIENT AINSI, LORS DE LA PREMIÈRE SÉANCE, UN REPORTAGE, UNE ACTUALITÉ, DES VUES COMIQUES, DES VUES MILITAIRES, DES SCÈNES QUOTIDIENNES DE TRAVAIL OU DE LOISIRS ET UNE VUE DE VILLE.

CHEF EXÉCUTIF
SÉBASTIEN CRISON

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H00 À 14H00 ET DE 19H00 À 21H45

PRIX NETS EN EUROS

LA PLUPART DES PLATS SONT ÉLABORÉS EN PRIVILÉGIANT LES PRODUITS LOCALS

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

SI VOUS PRÉSENTEZ UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE À CERTAINS PRODUITS,

NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS EN FAIRE PART À LA PRISE DE COMMANDE

LUMIÈRE DU JOUR

MENU DÉJEUNER

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT - EAU - CAFÉ

45

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD

MI-CUIT, RÂPÉ DE BEAUFORT D'ALPAGE ET POIVRE TORRÉFIÉ,
SOUBISE D'OIGNONS DE ROSCOFF AU GÉNÉPI

OU

ENTRÉE DU JOUR SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ

PLATS

CABILLAUD

CUIT DANS UNE HUILE D'AGRUMES, RISOTTO DE BETTERAVE
ET CÉLERI, CARPACCIO DE CHIOGGIA ET CITRON CAVIAR

OU

PLAT DU JOUR SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ

DESSERT

PARISIENNE À CHOISIR SUR LE CHARIOT DU CHEF PÂTISSIER

Eaux

EVIAN, VITTEL, BADOIT OU SAN PELLEGRINO, 50 CL

CAFÉ ET MIGNARDISES

BOISSONS NON COMPRISES

GRAND ÉCRAN

MENU AU DÉJEUNER ET AU DÎNER

95

COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN «CARTE JAUNE» BRUT
ET AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

CÉLERI

EN SOUPE CRÉMEUSE TRUFFÉE, FRICASSÉE DE LÉGUMES RACINES
ET VENTRÊCHE, PAIN CRAQUANT AU BEURRE FUMÉ

OU

HUÎTRES

EN GELÉE NOIRE ACIDULÉE, PURÉE DE CHOU-FLEUR
AU RAIFORT, FINES TRANCHES DE SAUMON MI-FUMÉ

PLATS

MERLAN DE PETIT BATEAU

FILET RÔTI AU BEURRE SALÉ, ENDIVETTES BRAISÉES ET CRUES,
NOISSETTES DE LA BRIE ET BEURRE DE CÉLERI CITRONNÉ

OU

CANARD CROISÉ

POITRINE RÔTIE AU GENIÈVRE, CUISSE CONFITE EN CHOU
FARCI AU FOIE GRAS, TRUFFE NOIRE ET JUS CORSÉ

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERTS

À CHOISIR SUR LE CHARIOT DU CHEF PÂTISSIER

CAFÉ ET MIGNARDISES

BOISSONS NON COMPRISES

À LA CARTE

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD

MI-CUIT, RÂPÉ DE BEAUFORT D'ALPAGE ET POIVRE TORRÉFIÉ,
SOUBISE D'OIGNONS DE ROSCOFF AU GÉNÉPI

27

CÉLERI

EN SOUPE CRÉMEUSE TRUFFÉE, FRICASSÉE DE LÉGUMES RACINES
ET VENTRÊCHE, PAIN CRAQUANT AU BEURRE FUMÉ

29

HUÎTRES

EN GELÉE NOIRE ACIDULÉE, PURÉE DE CHOU-FLEUR
AU RAIFORT, FINES TRANCHES DE SAUMON MI-FUMÉ

34

CREVETTE « OBSIBLUE »

TARTARE JUSTE SNACKÉ, SALADE DE RADIS ET AVOCAT « CORNICHON »,
BOUILLON BOUILLANT À LA CITRONNELLE THAÏE

36

ENTRÉE DU MARCHÉ

CRÉATION DU JOUR SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ

18

À LA CARTE

POISSONS

COQUILLES SAINT-JACQUES

NOIX RÔTIES, POIREAU MEUNIÈRE, PARMENTIER DE BOUDIN NOIR
« MAISON », ÉCUME DE BARDE ET GRANNY

42

CABILLAUD

CUIT DANS UNE HUILE D'AGRUMES, RISOTTO DE BETTERAVE
ET CÉLERI, CARPACCIO DE CHIOGGIA ET CITRON CAVIAR

29

MERLAN DE PETIT BATEAU

FILET RÔTI AU BEURRE SALÉ, ENDIVETTES BRAISÉES ET CRUES,
NOISETTES DE LA BRIE ET BEURRE DE CÉLERI CITRONNÉ

32

VIANDES

AGNEAU FERMIER

CARRÉ RÔTI, CAILLETTE DE LANGUE ET PIED À L'AIL DOUX,
PURÉE DE POIS CHICHE, FENOUIL ET ÉCHALOTE CARAMÉLISÉE

42

CANARD CROISÉ

POITRINE RÔTIE AU GENIÈVRE, CUISSE CONFITE EN CHOU
FARCI AU FOIE GRAS, TRUFFE NOIRE ET JUS CORSÉ

41

BŒUF DE CHAROLLES

CUISINÉ LENTEMENT AU VIN ÉPICÉ ET LARD SAN CLÉMENTE,
CAROTTES, NAVETS, PETITES RATTES, FOURME DE MONTBRISON

36

LE PLAT DU MARCHÉ

CRÉATION DU JOUR SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ

27

FROMAGES
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
16

DESSERT

UNE PARISIENNE
À CHOISIR SUR LE CHARIOT DU CHEF PÂTISSIER
10

CAFÉ EXPRESSO
5,50

CAFÉ GOURMAND
13

COGNAC HENNESSY V.S.O.P (5 CL) ET SON FINANCIER
18

LIQUEUR (5 CL) ET SON MACARON
15



LOW-CALORIE GASTRONOMY

BY SOFITEL QUIBERON THALASSA SEA & SPA

INVENTIF, GOÛTEUX, POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DE VOS PAPILLES...

DE-LIGHT EST SYNONYME D'UN MAXIMUM DE PLAISIR AVEC UN MINIMUM DE CALORIES.

CÉDEZ À LA TENTATION D'UNE CUISINE GASTRONOMIQUE BASSES CALORIES ET SAVOUREZ DES PLATS EXQUIS, NUTRITIONNELLEMENT ÉQUILIBRÉS À BASE D'INGRÉDIENTS FRAIS ET SAISONNIERS.

OFFREZ-VOUS UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE INOUBLIABLE.

DE-LIGHT A ÉTÉ DÉVELOPPÉ PAR LE SOFITEL QUIBERON THALASSA SEA & SPA, UN EXPERT EN MATIÈRE DE NUTRITION ET DE BIEN-ÊTRE.

DES TECHNIQUES CULINAIRES NOVATRICES ET UN ENGAGEMENT INCONTESTÉ EN MATIÈRE DE GOÛTS RAFFINÉS ONT INSPIRÉ NOTRE CUISINE BASSES CALORIES QUI ENCHANTERA VOTRE PALAIS.

LES CHEFS SOFITEL DU MONDE ENTIER METTENT À L'HONNEUR DE-LIGHT EN PRÉPARANT DES PLATS SAVOUREUX, SELON LES PRINCIPES DU SOFITEL QUIBERON.

GOUTEZ À UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE EXQUISE QUI ALLIE LE SAVOIR-FAIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE ET LES TRADITIONS CULINAIRES LOCALES.



**À LA CARTE OU
EN MENU**

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT - EAU - CAFÉ

45

ENTRÉES

SOUPE FROIDE DE BETTERAVE

COQUES MARINIÈRES ET FROMAGE FRAIS AU RAIFORT 115 KCAL

15

CARPACCIO DE SAUMON

VINAIGRETTE AU MISO,
PAMPLEMOUSSE ET RADIS CROQUANTS 165 KCAL

15

PLATS

FILET DE POISSON EN ESCABÈCHE

CONCOMBRE ET FENOUIL EN SALADE,
CORIANDRE FRAÎCHE 140 KCAL

25

FILET DE PINTADE GRILLÉ

PURÉE DE CHAMPIGNONS ET CAROTTES FONDANTES
À LA CANNELLE 290 KCAL

25

DESSERTS

NAGE DE FRUIT DU MOMENT

COULIS DE MANGUE FRAÎCHE MENTHOLÉE,
FROMAGE FRAIS BATTU 87 KCAL

10

FEUILLES DE CHOCOLAT ET ORANGE SANGUINE

GELÉE D'ORANGE SANGUINE, CRÈME PÂTISSÈRE AU LAIT DE SOJA
ET FEUILLES DE CHOCOLAT SANS SUCRE 130 KCAL

10