

MENU L'AMIRAUTÉ

"Entrée – plat" ou "Plat – dessert" : **29,00 €**

Entrée – plat – dessert : **35,00 €**

ENTRÉES

Carpaccio de thon rouge, copeaux de parmesan, noisettes et câpres

Tataki de saumon au sésame, gaspacho de concombre à la menthe et citron vert

Œuf mollet pané, tartare d'asperges vertes, émulsion à l'ail des ours

Cromesquis de canard, mousseline de céleri et jus corsé

PLATS

Ballotine de lotte au jambon de Serrano, risotto aux coques et moules

Pavé de lieu jaune, fondue de blettes et fèves, fumet réduit demi-glace

Filet de bœuf rôti, écrasé de pomme de terre aux épinards, palets de vitelotte

Entrecôte de veau, réduction au Porto rouge, caviar d'aubergine et légumes croquants

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier

Tartelette aux fraises de Plougastel, crumble de sarrasin et gelée de fruits rouges

Macaron aux framboises et mousse de chocolat blanc

Soufflé au chocolat, pralin de noix de pécan, glace vanille

Tatin aux nectarines et sorbet abricot

Glaces et sorbets, assortiment de la Maison Jampi – Artisan glacier à Bohars

L'AMIRAUTE KIDS

Pour les enfants de moins de 12 ans :

Notre suggestion Plat - Dessert, accompagnée d'une boisson de votre choix..... 15,00 €

LA CARTE L'AMIRAUTÉ

LES ENTRÉES

Carpaccio de thon rouge, copeaux de parmesan, noisettes et câpres.....	11,00 €
Tataki de saumon au sésame, gaspacho de concombre à la menthe et citron vert.....	11,00 €
Œuf mollet pané, tartare d'asperges vertes, émulsion à l'ail des ours.....	10,00 €
Cromesquis de canard, mousseline de céleri et jus corsé.....	12,00 €

LES PLATS

Ballotine de lotte au jambon de Serrano, risotto aux coques et moules.....	24,00 €
Pavé de lieu jaune, fondue de blettes et fèves, fumet réduit demi-glace.....	23,00 €
Filet de bœuf rôti, écrasé de pomme de terre aux épinards, palets de vitelotte.....	25,00 €
Entrecôte de veau, réduction au Porto, caviar d'aubergine et légumes croquants.....	24,00 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier.....	9,00 €
Tartelette aux fraises de Plougastel, crumble de sarrasin et gelée de fruits rouges.....	8,50 €
Macaron aux framboises et mousse de chocolat blanc.....	8,50 €
Soufflé au chocolat, pralin de noix de pécan, glace vanille.....	8,50 €
Tatin aux nectarines et sorbet abricot.....	8,50 €
Glaces et sorbets, assortiment de la Maison Jampi – Artisan glacier à Bohars.....	9,00 €

LES BOISSONS

Evian ou Plancoët 100 cl.....	5,00 €
Evian 50 cl.....	3,00 €
Badoit Verte ou Plancoët Rouge 100 cl.....	5,00 €
Badoit Verte 50 cl.....	3,00 €
Jus de fruits 25 cl, Schweppes 25 cl, Perrier 33 cl ou Coca-cola 33 cl	4,00 €
Café ou décaféiné	2,50 €
Grand café	4,00 €
Café crème	4,00 €
Thé ou infusion	4,00 €

MENU DÉCOUVERTE

- Servi uniquement le midi -

Entrée – plat OU plat – dessert : **20,00 €**

Entrée – plat – dessert : **25,00 €**

ENTRÉES

Salade César

Méli-mélo de tomates, mozzarella et pistou

PLATS

Filet de canard, sauce au poivre vert

Filet de dorade, émulsion au curry

Burger du Chef au bœuf et au cheddar, accompagné de frites maison

DESSERTS

Croustillant aux pommes et caramel au beurre salé, glace Kouign Amann

Minestrone de fruits de saison, sorbet passion

RESTAURANT « LA TABLE DE L'AMIRAUTE »

Menu Room Service

Téléphone Restaurant : 3002

De 19h00 à 22h00, du Lundi au Vendredi Soir inclus
(Excepté les jours fériés)

LES ENTREES...

Carpaccio de thon rouge, copeaux de parmesan, noisettes et câpres.....	12€00
Tataki de saumon au sésame, gaspacho de concombre à la menthe et citron vert.....	12€00
Cromesquis de canard, mousseline de céleri et jus corsé.....	13€00
Œuf mollet pané, tartare d'asperges vertes, émulsion à l'ail des ours.....	11€00

LES PLATS...

Ballotine de lotte au jambon de Serrano, risotto aux coques et moules.....	26€00
Pavé de lieu jaune, fondue de blettes et fèves, fumet réduit demi-glace.....	25€00
Entrecôte de veau (VBF), réduction au Porto, caviar d'aubergine et légumes croquants.....	26€00
Filet de bœuf rôti (VBF), écrasé de pommes de terre aux épinards, palets de vitelotte.....	27€00
Le Burger du Chef au bœuf (VBF), estragon, cheddar rouge.....	18€00
Poisson du marché et accompagnement.....	24€00
Club sandwich au poulet (OF), frites maison	13€00
Club sandwich au saumon (OF), mesclun	13€00

LES DESSERTS...

Tartelette aux fraises de Plougastel, crumble de sarrasin et gelée de fruits rouges.....	9€50
Macaron aux framboises, mousse de chocolat blanc.....	9€50
Soufflé au chocolat, pralin noix de pécan, glace vanille.....	9€50
Tatin aux nectarines, sorbet abricot.....	9€50
Glaces et sorbets, assortiment de la maison Jampi, Artisan glacier à Bohars.....	10€00
Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier.....	10€00

NOTRE SELECTION DE BOISSONS...

Côtes de Bourg « Château Labadie » (37.5 cl / 75 cl) – Vin rouge	18€00 / 28€00
Saint Nicolas de Bourgeuil « La Cotelleraie » (37.5 cl / 75 cl) – Vin rouge	16€00 / 24€00
Quincy « Domaine Valery Renaudat » (37.5 cl / 75 cl) – Vin blanc	20€00 / 29€00
Côtes de Provence « Château de L'Aumerade » (37.5 cl / 75 cl) – Vin rosé.....	14€00 / 24€00
Le Verre de Vin rouge ou blanc (14 cl).....	6€00
Eau Minérale (50cl / 100cl)	3€00 / 5€00
Bière Pression (25cl / 50cl)	4€00 / 7€00
Sodas et jus de fruits	4€00
Café Espresso	2€50
Thé, infusions	4€00
Grand Café	4€00