

MENU L'AMIRAUTÉ

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

Entrée – plat – dessert : **36,00 €**

ENTRÉES

Tempura d'asperges blanches de la Torche,
jambon de pays, hollandaise aux agrumes

Tataki de thon rouge, vinaigrette à la mangue

Tartine de cochon élevé sur paille confit au cidre

Soufflé au vieux Comté, salade de jeunes pousses

6 huîtres creuses Bretonnes N°3

PLATS

Mijoté de cabillaud, bouillon de coquillages et mayonnaise safranée

Filet de bar grillé, tagliatelles fraîches, asperges vertes et crème de sauge

Duo de veau grillé et confit, croustillant de pommes de terre et légumes printaniers

Magret de canard cuit en croûte de sel de Guérande,
gâteau de blé noir et jus au Pommeau de Bretagne

Smash Burger au bœuf, confiture de bacon, cheddar fumé, frites maison

Tagliatelles fraîches aux morilles, légumes de saison, jus au vin jaune du Jura

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier

Profiteroles au chocolat grand cru, glace vanille

Meringue craquante, crème citron et fruits frais

Tiramisu à la fraise de Plougastel et basilic

Tartelette au caramel et fruits secs

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

Tempura d'asperges blanches de la Torche, jambon de pays, hollandaise aux agrumes...	12,00 €
Tataki de thon rouge, vinaigrette à la mangue.....	11,00 €
Tartine de cochon élevé sur paille confit au cidre.....	10,00 €
Soufflé au vieux Comté, salade de jeunes pousses.....	11,00 €
6 huîtres creuses Bretonnes N°3.....	13,00 €

LES PLATS

Mijoté de cabillaud, bouillon de coquillages et mayonnaise safranée.....	23,00 €
Filet de bar grillé, tagliatelles fraîches, asperges vertes et crème de sauge.....	25,00 €
Duo de veau grillé et confit, croustillant de pommes de terre et légumes printaniers.....	25,00 €
Magret de canard cuit en croûte de sel de Guérande, gâteau de blé noir et jus au Pommeau de Bretagne.....	22,00 €
Smash Burger au bœuf, confiture de bacon, cheddar fumé, frites maison.....	19,00 €
Tagliatelles fraîches aux morilles, légumes de saison, jus au vin jaune du Jura.....	18,00 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier.....	9,00 €
Profiteroles au chocolat grand cru, glace vanille.....	9,00 €
Meringue craquante, crème citron et fruits frais.....	8,00 €
Tiramisu à la fraise de Plougastel et basilic.....	8,50 €
Tartelette au caramel et fruits secs.....	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

Gravlax de saumon, crème acidulée

Falafels, yaourt Grec et agrumes

PLATS

Dos de cabillaud, nage de petits pois et pommes de terre safranées

Quasi de veau, jus à l'ail et romarin, légumes grillés et polenta

Smash Burger au bœuf, confiture de bacon, cheddar fumé, frites maison

DESSERTS

Sablé Breton, abricot et romarin

Profiteroles au chocolat grand cru, glace vanille