

MENU DÉCOUVERTE

- Servi uniquement le midi -

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

Entrée – plat – dessert : **25,00 €**

ENTRÉES

Tartine de cochon au cidre

Chèvre frais du Menez Hom façon nougat

PLATS

Suprême de volaille, champignons et pépinettes au Comté

Filet d'aiglefin, riz safrané, sauce au chorizo

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

DESSERTS

Sablé Breton, abricot et romarin

Profiteroles au chocolat grand cru, glace vanille

MENU L'AMIRAUTÉ

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

Entrée – plat – dessert : **36,00 €**

ENTRÉES

Fraîcheur de homard Breton, chutney d'ananas et concombre, vinaigrette green Zebra

Tartelette Stracciatella (petits pois, fraise, pistache et gelée de gin)

Carpaccio de bœuf et crème de parmesan

Cromesquis de crabe, salade de fenouil croquante, sauce yaourt au curry Breton

6 huîtres creuses Bretonnes N°3

PLATS

Médallions de lotte lardés, oignon de Roscoff farci aux pommes de terre et artichaut

Pavé de lieu jaune rôti, queues de langoustines et bisque de crustacés aux épices,
Riz pilaf et légumes primeurs

Duo de cochon Breton élevé sur paille, gastrique de cerises
Ecrasé de pommes de terre et légumes de saison

Faux filet de bœuf Charolais, jus à l'ail et romarin
Tian de légumes, pépinettes façon risotto

Ravioles farcies à la mozzarella, aromatisées à la truffe d'été
Poêlée d'asperges vertes et girolles

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

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier

Parfait glacé aux fraises et rhubarbe confite

Crèmeux de chocolat noisette au citron vert, croustillant pralin

Vacherin pêche verveine

Sablé Breton, fruits rouges, émulsion lactée et glace blé noir mûre

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

Fraîcheur de homard Breton, chutney d'ananas et concombre vinaigrette green zebra.....	13,00 €
Tartelette Stracciatella (petits pois, fraise, pistache et gelée de gin).....	11,00 €
Carpaccio de bœuf et crème de parmesan.....	12,00 €
Cromesquis de crabe, salade de fenouil croquante, sauce yaourt au curry Breton.....	12,00 €
6 huîtres creuses Bretonnes N°3.....	13,00 €

LES PLATS

Médailles de lotte lardés, oignon de Roscoff farci aux pommes de terre et artichaut	23,00 €
Pavé de lieu jaune rôti, queues de langoustines et bisque de crustacés aux épices.....	24,00 €
Duo de cochon Breton élevé sur paille, gastrique de cerises, légumes de saison	22,00 €
Faux filet de bœuf Charolais, jus à l'ail et romarin, tian de légumes, pépinettes.....	25,00 €
Smash Burger au Bœuf, confiture de bacon, cheddar fumé, frites maison.....	18,00 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier.....	9,00 €
Parfait glacé aux fraises et rhubarbe confite	9,00 €
Crèmeux de chocolat noisette au citron vert, croustillant pralin.....	9,00 €
Vacherin pêche verveine.....	8,50 €
Sablé Breton, fruits rouges, émulsion lactée et glace blé noir mûre.....	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 €