

MENU DÉCOUVERTE

- Servi uniquement le midi -

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

Entrée – plat – dessert : **25,00 €**

ENTRÉES

Tartine d'andouille de Guéméné, confiture d'oignons

Gravlax de saumon d'Ecosse Label Rouge

PLATS

Suprême de volaille grillé, pommes Dauphines et légumes, jus à la moutarde

Linguine de thon rouge mi-cuit, légumes du soleil rôtis

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

DESSERTS

Brownie au chocolat, glace vanille

Coupe de fraises glacée

MENU L'AMIRAUTÉ

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

Entrée – plat – dessert : **36,00 €**

ENTRÉES

Ravioles de crabe et déclinaison d'artichaut du Léon

Œuf mollet, crème de cèpes, toasts de foie gras et condiments noix et pommes

Marinière de coquillages (moules, palourdes, couteaux, ...), brunoise de légumes

Tarte tatin aux oignons de Roscoff, jeunes pousses, réduction de vinaigre de cidre

6 huîtres creuses Bretonnes N°3

PLATS

Pavé de lieu jaune cuit vapeur, cocos de Paimpol,
Crème d'anguille fumée et chutney d'agrumes

Cochon Breton élevé sur paille en trois façons, sauce barbecue
Pommes de terre rôties et texture de carottes

Roulé de veau farci aux cèpes, lard de Colonatta et vieux Comté,
Pommes dauphines et légumes glacés

Filet de Saint-Pierre et homard, accompagnés d'une soupe de poissons
Bouchons de pomme de terre et poireau

Risotto aux champignons nobles de saison, crème de vieux parmesan
Variation de légumes

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

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier

Financier noisette, poires confites et crèmeux citron yuzu

Nage de fruits rouges, rafraîchie d'une glace yaourt Malo, arlette croustillante

Entremets chocolat cacao Inaya Barry et caramel au beurre salé

Le « Paris-Brest » du Chef

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

Ravioles de crabe et déclinaison d'artichaut du Léon.....	12,00 €
Œuf mollet, crème de cèpes, toasts de foie gras et condiments noix et pomme.....	13,00 €
Marinière de coquillages (moules, palourdes, couteaux,...), brunoise de légumes.....	12,00 €
Tarte tatin aux oignons de Roscoff, jeunes pousses, réduction de vinaigre de cidre.....	11,00 €
6 huîtres creuses Bretonnes N°3.....	13,00 €

LES PLATS

Pavé de lieu jaune cuit vapeur, cocos de Paimpol, crème d'anguille fumée.....	24,00 €
Cochon Breton élevé sur paille en trois façons, sauce barbecue, pommes rôties.....	22,00 €
Roulé de veau farci aux cèpes, lard et vieux Comté, pommes dauphines et légumes.....	25,00 €
Filet de Saint-Pierre et homard, soupe de poissons, bouchons de pomme de terre	25,00 €
Risotto aux champignons nobles de saison, crème de vieux parmesan, légumes.....	21,00 €
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 €
Financier noisette, poires confites et crèmeux citron yuzu.....	8,50 €
Entremets chocolat cacao Inaya Barry et caramel au beurre salé.....	9,00 €
Nage de fruits rouges, glace yaourt Malo, arlette croustillante.....	8,50 €
Le « Paris-Brest » du Chef.....	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 €