

# MENU DÉCOUVERTE

- Servi uniquement le midi -

Entrée – plat OU plat – dessert : **21,00 €**

Entrée – plat – dessert : **26,00 €**

## ENTRÉES

Focaccia au jambon de Serrano, ricotta et basilic

Terrine de poissons blanc, salade de jeunes pousses et petits pois

\*\*\*

## PLATS

Aile de raie au beurre et aux câpres, écrasé de pommes de terre et légumes printaniers

Croustillant de poulet au jambon et Comté, jus réduit, perles à la crème d'asperges

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

\*\*\*

## DESSERTS

Fraise Melba

Brownies au chocolat et cacahuètes

# MENU L'AMIRAUTÉ

"Entrée – plat" ou "Plat – dessert" : **32,00 €**

Entrée – plat – dessert : **39,00 €**

## ENTRÉES

Œuf bio parfait, asperges vertes de Provence grillées,  
Crème aux morilles et parmesan

Raviole de langoustines et gravlax de poisson blanc,  
Bisque aux épices et émulsion d'herbes

Tartelette de blé noir, crémeux de petits pois et chair de crabe

Poitrine de cochon Breton élevé sur paille, confite et grillée,  
Jus d'oignons de Roscoff et salade de jeunes pousses

6 huîtres creuses Bretonnes N°3 de la maison Legris à Plouguerneau

\*\*\*

## PLATS

Souris d'agneau braisée, légumes primeurs et kumquats,  
Pommes de terre nouvelles rôties

Ballotine de barbue, riz japonais,  
Crémeux d'asperges blanches de La Torche

Pavé de lieu jaune grillé, jus de viande à l'ail des ours,  
Ecrasé de pommes de terre Bretonnes et échalotes confites

Roulé de bœuf Charolais, farci à la mozzarella et aux olives Taggiasca  
Pâtes perles aux asperges et émulsion au basilic

Fricassée de légumes primeurs,  
Emulsion de chèvre frais du Ménez-Hom

\*\*\*

## DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier

Variation autour du chocolat noir « Caraïbe », textures de caramel et fleur de sel

Feuilleté de fraises Gariguettes, crème légère et petits choux à la fraise

Palet sablé aux amandes, guimauve au citron vert et crémeux noisette

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..... 16,00 €

# MENU L'AMIRAUTÉ

"Entrée – plat" ou "Plat – dessert" : **32,00 €**

Entrée – plat – dessert : **39,00 €**

## ENTRÉES

Œuf bio parfait, asperges vertes de Provence grillées,  
Crème aux morilles et parmesan

Raviole de langoustines et gravlax de poisson blanc,  
Bisque aux épices et émulsion d'herbes

Tartelette de blé noir, crémeux de petits pois et chair de crabe

Poitrine de cochon Breton élevé sur paille, confite et grillée,  
Jus d'oignons de Roscoff et salade de jeunes pousses

6 huîtres creuses Bretonnes N°3 de la maison Legris à Plouguerneau

\*\*\*

## PLATS

Souris d'agneau braisée, légumes primeurs et kumquats,  
Pommes de terre nouvelles rôties

Ballotine de barbue, riz japonais,  
Crémeux d'asperges blanches de La Torche

Pavé de lieu jaune grillé, jus de viande à l'ail des ours,  
Ecrasé de pommes de terre Bretonnes et échalotes confites

Roulé de bœuf Charolais, farci à la mozzarella et aux olives Taggiasca  
Pâtes perles aux asperges et émulsion au basilic

Fricassée de légumes primeurs,  
Emulsion de chèvre frais du Ménez-Hom

\*\*\*

## DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier

Variation autour du chocolat noir « Caraïbe », textures de caramel et fleur de sel

Feuilleté de fraises Gariguettes, crème légère et petits choux à la fraise

Palet sablé aux amandes, guimauve au citron vert et crémeux noisette

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..... 16,00 €

# LA CARTE L'AMIRAUTÉ

## LES ENTRÉES

Cœuf bio parfait, asperges vertes de Provence grillées, crème aux morilles et parmesan.....	12,00 €
Raviole de langoustines et gravlax de poisson blanc, bisque aux épices et émulsion d'herbes.....	14,00 €
Tartelette de blé noir, crémeux de petits pois et chair de crabe.....	13,00 €
Poitrine de cochon Breton, confite et grillée, jus d'oignons de Roscoff et jeunes pousses.....	12,00 €
6 huîtres creuses Bretonnes N°3 de la Maison Legris à Plouguerneau.....	13,00 €

## LES PLATS

Souris d'agneau braisée, légumes primeurs et kumquats, pommes de terre rôties.....	24,00 €
Ballotine de barbue, riz japonais, crémeux d'asperges blanches de La Torche.....	25,00 €
Fricassée de légumes primeurs, émulsion de chèvre frais du Ménez-Hom.....	20,00 €
Roulé de bœuf Charolais, farci à la mozzarella et aux olives, pâtes perles aux asperges.....	26,00 €
Pavé de lieu jaune grillé, jus de viande à l'ail des ours, écrasé de pommes de terre.....	24,00 €
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 €
Feuilleté de fraises Gariguette, crème légère et petits choux à la fraise.....	8,50 €
Variation autour du chocolat « Caraïbe », textures de caramel et fleur de sel.....	9,00 €
Palet sablé aux amandes, guimauve au citron vert et crémeux noisette.....	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 €