

MENU DÉCOUVERTE

- Servi uniquement le midi -

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

Entrée – plat – dessert : **26,00 €**

ENTRÉES

Tartelette au caviar d'aubergines, pesto et légumes printaniers

Mousse de poissons, mayonnaise mimosa

PLATS

Volaille cuite sur le coffre, pressé de pommes de terre

Queue de lotte cuite à basse température, tagliatelles de courgettes
et beurre blanc à la sauge

DESSERTS

Fondant au chocolat

Brioche grillée rafraîchie aux fruits de saison

Tarifs nets, toutes taxes comprises – Nos viandes bovines sont d'origine Française.

MENU L'AMIRAUTÉ

"Entrée – plat" : **34.00 €** - "Plat – dessert" : **32,00 €**

Entrée – plat – dessert : **41,00 €**

ENTRÉES

Crêpe Kraz de blé noir à l'andouille de Guéméné et oignons de Roscoff confits
œuf parfait et crémeux à l'emmental

Tartelette croustillante de crabe aux agrumes,
céleri rémoulade au raifort

Asperges vertes et blanches en damier, enrobées d'algues Nori,
sauce citronnée à l'huile d'ail des ours, condiment mimosa

Cannellonis farcis au chèvre frais du Ménez Hom,
aux morilles et pousses d'épinards

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

PLATS

Filet de lieu jaune lardé en deux cuissons,
farz noir et lentilles vertes du Puy

Cotriade Bretonne de poissons et crustacés de la criée,
bisque légèrement épicée

Souris d'agneau braisée façon navarin, légumes primeurs

Filet de bœuf grillé et cromesquis de paleron confit aux morilles,
légumes printaniers et écrasé de pommes de terre

Risotto aux asperges vertes de Provence grillées au basilic,
tuiles de parmesan

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier

Feuilleté à la fraise de Plougastel, ganache à la vanille de Madagascar
sorbet à la fraise de chez Jampi

Saint-Honoré au chocolat Gianduja, segments de pamplemousse rosé

Coque meringuée à la pomme Granny Smith et menthe fraîche,
crème fouettée mascarpone

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 €

Tarifs nets, toutes taxes comprises – Nos viandes sont d'origine Française.

LA CARTE L'AMIRAUTÉ

LES ENTRÉES

Crêpe Kraz à l'andouille de Guéméné et oignons de Roscoff confits, œuf parfait, emmental.....	13,00 €
Tartelette croustillante de crabe aux agrumes, céleri rémoulade au raifort.....	12,00 €
Asperges en damier enrobées d'algues Nori, sauce à l'ail des ours, condiment mimosa.....	14,00 €
Cannellonis farcis au chèvre frais du Menez Hom, aux morilles et pousses d'épinards.....	13,00 €
6/9/12 huîtres creuses Bretonnes N°3 de la Maison Legris à Plouguerneau.....	13 €/19 €/25,00 €

LES PLATS

Filet de lieu jaune lardé en deux cuissons, farz noir et lentilles vertes du Puy.....	24,00 €
Cotriade Bretonne de poissons et crustacés de la criée, bisque légèrement épicée.....	25,00 €
Souris d'agneau braisée façon navarin, légumes primeurs.....	24,00 €
Filet de bœuf grillé et cromesquis de paleron confit aux morilles, légumes printaniers.....	26,00 €
Risotto aux asperges vertes de Provence grillées au basilic, tuiles de parmesan.....	22,00 €
Smash burger au bœuf, Comté, bacon, oignons confits, moutarde au miel, frites maison.....	18,00 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier.....	9,50 €
Feuilleté à la fraise de Plougastel, ganache à la vanille, sorbet à la fraise	9,00 €
Saint-Honoré au chocolat Gianduja, segments de pamplemousse rosé	9,00 €
Coque meringuée à la pomme Granny Smith et menthe fraîche, crème fouettée mascarpone.....	9,00 €
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 €