

# MENU DÉCOUVERTE

- Servi uniquement le midi -

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

Entrée – plat – dessert : **26,00 €**

## ENTRÉES

Poireaux vinaigrette aux agrumes et céleri

\*\*\*

Maquereau mariné, concombre et pomme verte

## PLATS

Filet mignon de cochon Breton, polenta crémeuse et pêche grillée

\*\*\*

Filet de Lieu noir et risotto safrané

## DESSERTS

Crème chocolat et fruits secs

\*\*\*

Île flottante caramel au beurre salé et sarrasin torréfié

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

Beignet d'artichaut violet de nos côtes,  
mousse de haddock fumé

Ravioles fraîches de langoustines et bisque en émulsion

Œuf mollet frit, sauce Meurette,  
salade de jeunes pousses

Blinis de sarrasin, houmous, pois chiches et fenouil,  
vinaigrette aux agrumes

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

\*\*\*

## PLATS

Pavé de lieu jaune grillé et écailles de saucisse de Molène,  
carotte fane glacée dans son jus et rosace d'aubergines

Volaille de la ferme de Kergo cuite en deux façons,  
déclinaison de petits pois et tuile de laitue de mer

Dos de cabillaud grillé, sabayon au vin jaune,  
girolles sautées et courgettes

Filet de bœuf grillé, et joue de bœuf confite à la crème de cassis,  
croustillant de pommes de terre

Lentilles du Puy aux herbes fraîches façon risotto,  
parmesan, artichaut et tuile de laitue de mer

\*\*\*

## DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Xavier Thuret

Millefeuille de fraises de Plougastel, acidulé aux agrumes

Entremets biscuit sarrasin et chocolat de Madagascar, glace de blé noir

Sablé Breton émietté, crème au citron et meringue grillée

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

Beignet d'artichaut violet de nos côtes, mousse de haddock fumé.....	12,00 €
Ravioles de langoustines et bisque en émulsion.....	13,00 €
Œuf mollet frit, sauce Meurette, salade de jeunes pousses.....	13,00 €
Blinis de sarrasin, houmous, pois chiches et fenouil, vinaigrette aux agrumes.....	12,00 €
6/9/12 huîtres creuses Bretonnes N°3 de la Maison Legris à Plouguerneau.....	13 €/19 €/25,00 €

## LES PLATS

Pavé de lieu jaune grillé, écailles de saucisse de Molène, carotte fane et rosace d'aubergines.....	24,00 €
Volaille de la ferme de Kergo cuite en deux façons, déclinaison de petits pois.....	23,00 €
Dos de cabillaud grillé, sabayon au vin jaune, girolles sautées et courgettes.....	24,00 €
Filet de bœuf, et joue de bœuf confite à la crème de cassis, croustillant de pommes de terre.....	26,00 €
Lentilles du Puy façon risotto, parmesan, artichaut et tuile de laitue de mer.....	21,00 €
Burger au bœuf et à l'andouille de Guéméné, compotée d'oignons et salade, frites maison.....	19,00 €

## LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Xavier Thuret.....	9,50 €
Millefeuille de fraises de Plougastel, acidulé aux agrumes .....	9,00 €
Entremets biscuit sarrasin et chocolat de Madagascar, glace de blé noir .....	9,00 €
Sablé Breton émietté, crème au citron et meringue grillée .....	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 €