

MENU DÉCOUVERTE

- Servi uniquement le midi -

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

Entrée – plat – dessert : **26,00 €**

ENTRÉES

Focaccia et jambon de pays

Accras de poisson, sauce au piment doux fumé

PLATS

Mignon de porc, polenta crémeuse et sauce moutarde

Filet d'aiglefin, quinoa, bouillon de gingembre et fenouil

DESSERTS

Mousse au chocolat

Panna cotta au cassis

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

Raviole farcie à la volaille et aux champignons de saison,
émulsion aux herbes

Tartelette au chèvre du Menez-Hom sur fond de miel de Bretagne,
figues en pickles

Gravlax de truite des Abers,
gel de betterave rouge au vinaigre de Xérès

Œuf parfait assaisonné à la fleur de sel et au piment d'Espelette,
velouté de chou-fleur et poireaux façon Dubarry

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

PLATS

Pavé de lieu jaune, farz noir grillé au lipig,
beurre blanc aux algues

Croustillant de quasi de veau à la tomme fermière, jus crémeux,
pommes de terre grenaille rôties

Filet de dorade rôti au four, jus de viande au thym,
déclinaison de courges, marrons et noisettes

Filet de bœuf Breton grillé dans son jus,
pommes paillason à l'aïoli et pesto roquette

Tourte végétarienne farcie au chou vert,
aux champignons de saison et oignons de Roscoff

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Xavier Thuret

Profiteroles au chocolat, glace vanille Bourbon

Millefeuille de pommes et coings confits, caramel au beurre salé

Dôme crème vanille et compotée de rhubarbe, gel de cassis

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

Raviole farcie à la volaille et aux champignons de saison, émulsion aux herbes.....	12,00 €
Tartelette au chèvre du Menez-Hom sur fond de miel, figues en pickles.....	13,00 €
Gravlax de truite des Abers, gel de betterave au vinaigre de Xérès.....	13,00 €
Œuf parfait, velouté de chou-fleur et poireaux façon Dubarry.....	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, farz noir grillé au lipig, beurre blanc aux algues.....	24,00 €
Croustillant de quasi de veau à la tomme fermière, pommes de terre grenaille rôties.....	25,00 €
Filet de dorade rôti au four, jus de viande, déclinaison de courges, marrons et noisettes.....	23,00 €
Filet de bœuf Breton grillé, pommes paillason à l'aïoli et pesto roquette.....	26,00 €
Tourte végétarienne farcie au chou vert, champignons de saison et oignons de Roscoff.....	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 €
Profiteroles au chocolat, glace vanille Bourbon	9,00 €
Millefeuille de pommes et coings confits, caramel au beurre salé	9,00 €
Dôme crème vanille et compotée de rhubarbe, gel de cassis.....	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 €