

LA CARTE L'AMIRAUTÉ

LES ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit au Cognac et Porto rouge, Compotée de poires et fruits de la passion.....	14,00 €
Tataki de thon, poireau grillé, sauce aux agrumes et crumble de sarrasin.....	13,00 €
Velouté de courges, quenelle de chèvre frais, chips de jambon italien.....	12,00 €
6/9/12 huîtres creuses Bretonnes N°3 de la Maison Legris à Plouguerneau.....	13 €/19 €/25,00 €

LES PLATS

Tournedos de filet de boeuf, jeunes pousses d'épinards, oignons rosés de Roscoff confits et parfumés à la truffe.....	26,00 €
Pavé de lieu jaune grillé, sauce chimichurri, chorizo ibérique.....	24,00 €
Noix de Saint Jacques poêlées au beurre, risotto aux algues de Bretagne.....	25,00 €

Garniture au choix :

- Riz Thaï à l'anis étoilé, citronnelle et cardamome
- Pommes de terre fondantes rôties au four
- Poêlée de légumes de saison à l'huile d'olive

Assiette de garniture simple ou composée.....	9,00 €
---	--------

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Xavier Thuret.....	9,50 €
Clémentines rôties, crème de mascarpone et gel d'agrumes, glace Clémentine Corse.....	9,00 €
Profiteroles sauce chocolat, glace vanille de Bourbon.....	9,00 €
Glaces et sorbets, assortiment de la Maison Jampi – Artisan glacier à Bohars.....	9,00 €

LES BOISSONS

Evian ou Planoët 100 cl.....	5,00 €
Evian 50 cl.....	3,00 €
Badoit Verte ou Planoët 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 €
Thé ou infusion	4,00 €

MENU DÉCOUVERTE

- Servi uniquement le midi -

Entrée – plat ou plat – dessert : **22,00 €**

Entrée – plat – dessert : **26,00 €**

ENTRÉES

Velouté de châtaignes, œuf parfait, lardons croustillants

Lentilles crémeuses, crevettes roses au curry

PLATS

Esprit de tajine de l'océan : poisson retour de pêche, légumes confits

Suprême de poulet jaune, topinambours en mousseline, sauce arachide
Riz vinaigré au sésame et wok de légumes

DESSERTS

Mousse au chocolat, riz soufflé au chocolat blanc, glace stracciatella

Tiramisu à la Bretonne