

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, pain d'épices.....	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 Plouguerneu.....	13 €/19 €/25,00 €

LES PLATS

Tournedos de filet de bœuf, 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 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 €
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 champignons, chorizo grillé et ricotta

-

Haddock fumé, déclinaison de choux-fleurs, noisettes torréfiées et pomme Granny-Smith

PLATS

Kig ha Farz de la mer

-

Filet mignon de porc Breton, sauce forestière et Savora
Écrasé de pommes de terre à l'ail noir et pak-choï braisé

DESSERTS

Panna cotta parfumée à la vanille et coulis de fruits rouges

-

Crème brûlée à la pistache