

LA CARTE L'AMIRAUTÉ

LES ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques snackées, crème de mangue au curry Breton, jus de cresson.....	14,00 €
Gravlax de filet de bœuf, sauce larmes du tigre, feuilles de coriandre hachées.....	13,00 €
Velouté de patates douces et carottes, œuf parfait et andouille de Guéméné grillée.....	12,00 €
6/9/12 huîtres creuses Bretonnes N°3 de la Maison Legris à Plouguerneau.....	13 €/19 €/25,00 €

LES PLATS

Filet de lieu jaune poêlé sur la peau, beurre vanillé, Mousseline de panais et crème de noix de coco, légumes de saison.....	25,00 €
Picanha de bœuf Angus (Origine Irlande), escalope de foie gras, Réduction de vin rouge et miel de sarrasin, asperges primeurs et écrasé de pommes de terre.....	26,00 €
Risotto et crème de parmesan parfumée à la truffe, Gambas rôties flambées à l'anis et jambon de Parme.....	25,00 €
Assiette de légumes de saison (végétarien).....	12,00 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Xavier Thuret.....	9,50 €
Meringue croustillante, crème aux agrumes et citron confit, Caramel fleur de sel à l'Armagnac, noix de pécan torréfiées.....	9,00 €
Variation de fraises de Plougastel en deux façons, crème d'estragon et glace à la fraise.....	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 €

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

MENU DÉCOUVERTE

- Servi uniquement le midi -

Entrée – plat OU Plat – dessert : **22,00 €**

Entrée – Plat – Dessert : **26,00 €**

ENTRÉES

Nem de chèvre frais, sauce à la pêche jaune,
Julienne de pomme Granny Smith

-

Œuf mimosa au saumon, mayonnaise sriracha pimentée,
Pickles de graines de moutarde

PLATS

Poisson retour de la pêche, petit épeautre crémeux,
Mousseline de carottes des sables et orange sanguine, crème basilic

-

Cuisse de canette confite par nos soins, sauce poivre vert,
Patates douces et légumes printaniers

DESSERTS

Cœur coulant chocolat et glace vanille Bourbon

-

Poire pochée, sauce chocolat et glace stracciatella,
Croustillant chocolat noisette