

LA CARTE L'AMIRAUTÉ

LES ENTRÉES

Saumon légèrement fumé aux algues, asperges vertes grillées, sauce aux agrumes.....	13,00 €
Gambas grillées, melon et tomates de saison, burrata crémeuse et jambon Italien.....	14,00 €
Tartare de bœuf au couteau, vinaigre de Xérès, parmesan, échalotes et câpres.....	14,00 €
6/9/12 huîtres creuses Bretonnes N°3 de la Maison Legris à Plouguerneau.....	13 €/19 €/25,00 €

LES PLATS

Magret de canard grillé, sauce poivre au Comté, Pommes de terre douces violettes et courgette trompette.....	25,00 €
Pavé de lieu jaune rôti, crème aux œufs de truite, Ecrasé de pommes de terre fumées et légumes confits	25,00 €
Noix de Saint-Jacques snackées, graines de sarrasin grillées, Fondue de poireaux parfumée à la truffe.....	26,00 €
Assiette de légumes de saison (végétarien).....	12,00 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Xavier Thuret.....	9,50 €
Mousseline de rhubarbe et mousse de cheesecake, glace vanille Bourbon et spéculoos.....	9,00 €
Entremets léger à la pistache, fraises de Plougastel de chez Michel Cap Crumble croustillant et glace au miel.....	9,00 €
Glaces et sorbets, assortiment de la Maison Jampi – Artisan glacier.....	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

Focaccia au sarrasin, effiloché de bœuf,
Pickles de légumes, mousse d'avocat et sauce méditerranéenne

-

Asperges blanches braisées, caviar d'aubergine,
Œuf mollet et mayonnaise au parmesan

PLATS

Poisson du marché, sucrine braisée, lentilles crémeuses et patate douce,
Beurre blanc au Pommeau de Bretagne

-

Pluma de porc grillé, shiitakés rôtis, sauce aïoli aux poivrons piquillos,
Mousseline de courgettes à l'ail des ours

DESSERTS

Mousse au chocolat grand cru, filet d'huile d'olives,
Croustillant noisette et grué de cacao

-

Financier à la pistache, ganache au chocolat blanc et vanille Bourbon,
Fraises de Plougastel de chez Michel Cap