

MENU DÉCOUVERTE

- Servi uniquement le midi -

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

Entrée – plat – dessert : **26,00 €**

ENTRÉES

Salade de melon et jambon Ibérique

Gaspatcho vert concombre et tomates Zébra,
pommes Granny Smith, pignons de pin et féta

PLATS

Aile de raie sauce vierge, écrasé de pommes de terre

Sauté de veau à la tomate et aux olives, tagliatelles fraîches

Burger du Chef au bœuf (VBF),
Légumes du soleil grillés, mozzarella et frites maison

DESSERTS

Tiramisu au café pur arabica

Emulsion yahourt à la Grecque au miel,
abricots et granola aux fruits secs

MENU L'AMIRAUTÉ

"Entrée – plat" ou "Plat – dessert" : **32,00 €**

Entrée – plat – dessert : **39,00 €**

ENTRÉES

Tartare de bœuf au couteau,
Vinaigrette à l'huître, et tuile de blé noir

Terrine de lieu jaune et homard,
Mayonnaise à la bisque et condiment wasabi

Cœur d'artichaut du Léon vinaigrette,
Crème de truffe d'été

Cromesquis de crabe, sauce yaourt au curry Breton

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

PLATS

Déclinaison de cochon de lait Breton de la ferme de Kergot,
Ketchup de poivron pimenté, écrasé de pommes de terre et légumes grillés

Filet de bœuf poêlé, jus au romarin
Tian de légumes et caviar d'aubergine, pommes de terre Pont-Neuf

Lieu jaune gratiné confit à la tomate,
Croûte d'algues, beurre citronné et riz pilaf

Cotriade de poissons et crustacés à la Bretonne,
Légumes de saison

Risotto à la tomate safrané,
Poêlée de girolles et légumes de saison

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier

Vacherin à la fraise, rhubarbe confite, glace vanille et thé matcha

Entremets chocolat Caraïbe grand cru et déclinaison de cerises

Coque de macaron à l'abricot et crème diplomate à la lavande

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 €