

# MENU DÉCOUVERTE

- Servi uniquement le midi -

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

Entrée – plat – dessert : **26,00 €**

## ENTRÉES

Velouté de butternut, noisettes et croustillant de cabillaud

Crêpe Craz, jambon blanc, œuf parfait et crémeux emmental

\*\*\*

## PLATS

Suprême de volaille, crème de champignons, finger de riz et légumes d'automne

Filet de maquereau grillé à la flamme, risotto de pommes de terre à la moutarde, légumes du moment

Smash burger au bœuf, Comté, bacon, oignons confits, moutarde au miel, frites maison

\*\*\*

## DESSERTS

Tiramisu café citron vert

Mi cuit au chocolat, caramel au beurre salé

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

# MENU L'AMIRAUTÉ

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

Entrée – plat – dessert : **39,00 €**

## ENTRÉES

Œuf mollet pané, crémeux de Brillat-Savarin aromatisé à l'huile de noisette, copeaux de jambon de Serrano

Tarte tatin aux oignons de Roscoff sur un lit de salade, crème acidulée et vinaigrette au cidre

Filet de dorade mariné et grillé à la flamme, crème de yuzu, huile d'herbes au sésame

Cromesquis de cabillaud et crevettes grises aux amandes effilées, salade de jeunes pousses et vinaigrette au miel

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

\*\*\*

## PLATS

Duo de veau de la ferme de Kergot, grillé et confit au Porto blanc, poêlée de champignons d'automne, pommes dauphines et légumes de saison

Saucisse de Ouessant, lard grillé et râble de lapin Breton mijoté de cocos de Paimpol tomatés et petits légumes

Filet de lieu jaune rôti sur une vinaigrette de carottes, croustillant de riz au lait de coco et assortiment de courges

Marmite de dos de cabillaud et moules de bouchot au curry Breton, pommes de terre grenaille et légumes de saison

Risotto aux cèpes cuit au Chardonnay, poêlée de champignons et légumes de saison

\*\*\*

## DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier

Le Paris-Brest du Chef revisité, au chocolat Dulcey et praliné noisette, zestes de citron vert

Mille-feuille aux pommes Golden caramélisées, crémeux vanille et tonka

Sablé aux figues confites, chantilly au miel de fleurs

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 €

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

# LA CARTE L'AMIRAUTÉ

## LES ENTRÉES

|  |                   |
|--|-------------------|
| Œuf mollet pané, crémeux de Brillat-Savarin, copeaux de jambon de Serrano.....             | 13,00 €           |
| Tarte tatin aux oignons de Roscoff, crème acidulée et vinaigrette au cidre.....            | 12,00 €           |
| Filet de dorade mariné et grillé à la flamme, crème de yuzu, huile d'herbes au sésame..... | 12,00 €           |
| Cromesquis de cabillaud, crevettes grises aux amandes effilées, vinaigrette au miel.....   | 13,00 €           |
| 6/9/12 huîtres creuses Bretonnes N°3 de la Maison Legris à Plouguerneau.....               | 13 €/19 €/25,00 € |

## LES PLATS

|  |         |
|--|---------|
| Duo de veau, grillé et confit au Porto blanc, poêlée de champignons, pommes dauphines..... | 26,00 € |
| Saucisse de Ouessant, lard grillé, râble de lapin Breton, cocos de Paimpol.....            | 24,00 € |
| Filet de lieu jaune rôti, croustillant de riz au lait de coco, assortiment de courges..... | 24,00 € |
| Marmite de cabillaud et moules de bouchot au curry Breton, pommes de terre grenaille ..... | 25,00 € |
| Risotto aux cèpes cuit au Chardonnay, poêlée de champignons et légumes de saison.....      | 22,00 € |
| Smash burger au bœuf, Comté, bacon, oignons confits, moutarde au miel, frites maison.....  | 18,00 € |

## LES DESSERTS

|   |        |
|---|--------|
| Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier.....                               | 9,00 € |
| Le Paris-Brest du Chef revisité, au chocolat Dulcey et praliné noisette, zestes de citron ..... | 8,50 € |
| Mille-feuille aux pommes Golden caramélisées, crémeux vanille et tonka .....                    | 8,50 € |
| Sablé aux figues confites, chantilly au miel de fleurs.....                                     | 8,50 € |
| 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 € |
| Café crème .....   | 4,00 € |
| Thé ou infusion .....  | 4,00 € |