

MENU DÉCOUVERTE

- Servi uniquement le midi -

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

Entrée – plat – dessert : **26,00 €**

ENTRÉES

Velouté de courges et jambon de Serrano

Falafel, crème citronnée aux herbes

PLATS

Faux-filet de bœuf grillé, sauce aux champignons et gratin de macaronis

Aïoli de cabillaud, pommes de terre et légumes

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

DESSERTS

Coulant au chocolat, sauce caramel

Banoffee, crème glacée à la vanille

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

LA CARTE L'AMIRAUTÉ

LES ENTRÉES

Ravioles aux champignons, foie gras mi-cuit, compotée de pommes.....	14,00 €
Tartelette feuilletée aux noix de Saint-Jacques, poireaux confits et beurre d'agrumes.....	14,00 €
Gâteau de pommes de terre façon Anna, crème légère au haddock fumé, œufs de hareng.....	12,00 €
Œuf fermier parfait, poêlée de champignons de saison, mouillettes au Brie de Meaux.....	12,00 €
6/9/12 huîtres creuses Bretonnes N°3 de la Maison Legris à Plouguerneau.....	13 €/19 €/25,00 €

LES PLATS

Roulés de pintade fermière farcie au magret fumé, aux foie gras et aux châtaignes.....	25,00 €
Filet de bœuf grillé et paleron confit au vin rouge, échalotes, écrasé de pommes de terre.....	26,00 €
Médallions de lotte rôtie, noix de Saint-Jacques et poitrine fumée, farz pitilig et légumes glacés.....	26,00 €
Dos de cabillaud en croûte d'herbe, embeurrée de poireaux et épinards, riz noir venere.....	24,00 €
Croustillant de blé noir au Comté, beurre citronné aux algues, champignons et légumes.....	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 €
Dôme de chocolat Jivara au cœur praliné	9,00 €
Eclair aux confits de clémentine Corse, ganache à la vanille, éclats de marron glacé	8,50 €
Nougat glacé enrobé de crème au citron et meringue craquante.....	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 €

MENU L'AMIRAUTÉ

"Entrée – plat" : **34,00 €** - "Plat – dessert" : **32,00 €**

Entrée – plat – dessert : **41,00 €**

ENTRÉES

Ravioles aux champignons de saison, foie gras mi-cuit, compotée de pommes au balsamique.

Tartelette feuilletée aux noix de Saint-Jacques, poireaux confits et beurre d'agrumes.

Gâteau de pommes de terre façon Anna, crème légère au haddock fumé, œufs de hareng.

Œuf fermier parfait, poêlée de champignons de saison, mouillettes au Brie de Meaux.

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

PLATS

Roulés de pintade fermière farcie au magret fumé, au foie gras et aux châtaignes, sauce Albuféra, gratin de pommes de terre et légumes de saison.

Duo de bœuf race à viande locale - filet de bœuf grillé et paleron confit au vin rouge, échalotes confites et carottes rôties au miel, écrasé de pommes de terre.

Médallions de lotte rôtie, noix de Saint Jacques et poitrine fumée, farz pitilig et légumes glacés, crème de Chardonnay à la vanille.

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, embeurrée de poireaux et pousses d'épinard, riz noir venere, émulsion de coquillages.

Croustillant de blé noir au Comté, beurre citronné aux algues, champignons et légumes d'hiver.

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier.

Dôme de chocolat Jivara au cœur praliné.

Eclair aux confits de clémentine Corse, ganache à la vanille, éclats de marron glacé.

Nougat glacé enrobé de crème au citron et meringue craquante.

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.