

MENU DÉCOUVERTE

- Servi uniquement le midi -

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

Entrée – plat – dessert : **26,00 €**

ENTRÉES

Filet de maquereau cuit à la flamme, crème citronnée

Nougat de chèvre frais aux fruits secs, pickles de betterave

PLATS

Risotto aux gambas, légumes de saison, sauce armoricaine

Filet mignon de porc breton, sauce moutarde, mousseline de pommes de terre, légumes

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

DESSERTS

Mousse au chocolat noir, fruits secs caramélisés, caramel au beurre salé

Mille-feuille vanille framboise

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

MENU L'AMIRAUTÉ

"Entrée – plat" : **34.00 €** - "Plat – dessert" : **32,00 €**

Entrée – plat – dessert : **41,00 €**

ENTRÉES

Gravlax de saumon d'Ecosse label rouge,
chutney de mangue et radis daïkon.

Tarte aux champignons et chèvre frais,
crème aux pousses d'épinards et estragon, copeaux de jambon ibérique.

Noix de Saint-Jacques marinées et grillées,
cromesquis de riz rond au safran, gel de citron vert au basilic.

Velouté de potimarron, croûtons à l'ail
oeuf bio poché.

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

PLATS

Mijoté de lotte à l'Armoricaine, jus de crustacés,
légumes de saison et riz pilaf.

Volaille de la ferme de Kergo, sauce poularde au vin jaune,
millefeuille de légumes et pommes de terre.

Pavé de lieu jaune grillé, crème à l'andouille de Guéméné,
gâteau de blé noir aux fruits secs, légumes d'hiver.

Filet de bœuf grillé, jus de viande à l'ail persillé,
flan de potimarron, croquettes de pommes de terre.

Raviole ouverte, poireaux confits au citron,
jaune d'œuf bio coulant, mozzarella di Bufala.

DESSERTS

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

Entremets café et fruits de la passion façon Opéra.

Variation d'agrumes, sorbet citron vert, biscuit madeleine et crémeux citronné.

Douceur de chocolat lacté Jivara, tuiles croustillantes,
sauce cacao gingembre et pointes de citron vert

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

Gravlax de saumon d'Ecosse label rouge, chutney de mangue et radis daikon.....	13,00 €
Tarte aux champignons et chèvre frais, crème à l'estragon, copeaux de jambon Ibérique.....	12,00 €
Noix de Saint-Jacques marinées et grillées, cromesquis de riz rond au safran.....	14,00 €
Velouté de potimarron, croûtons à l'ail et œuf bio poché.....	12,00 €
6/9/12 huîtres creuses Bretonnes N°3 de la Maison Legris à Plouguerneau.....	13 €/19 €/25,00 €

LES PLATS

Mijoté de lotte à l'Armoricaine, jus de crustacés, légumes de saison et riz pilaf.....	25,00 €
Volaille de la ferme de Kergo, sauce poularde au vin jaune, millefeuille de légumes.....	24,00 €
Pavé de lieu jaune grillé, crème à l'andouille de Guéméné, gâteau de blé noir et légumes.....	24,00 €
Filet de bœuf grillé, jus de viande à l'ail persillé, croquettes de pommes de terre.....	26,00 €
Raviole ouverte, poireaux confits au citron, jaune d'œuf bio coulant, mozzarella di Bufala.....	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.....	9,50 €
Entremets café et fruits de la passion façon Opéra	9,00 €
Variation d'agrumes, sorbet citron vert, biscuit madeleine et crémeux citronné	9,00 €
Douceur de chocolat lacté Jivara, tuiles croustillantes, sauce cacao gingembre.....	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 €
Café crème	4,00 €
Thé ou infusion	4,00 €