

# MENU L'AMIRAUTÉ

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

Entrée – plat – dessert : **39,00 €**

## ENTRÉES

Œuf bio parfait, asperges vertes de Provence grillées,  
Crème aux morilles et parmesan

Raviole de langoustines et gravlax de poisson blanc,  
Bisque aux épices et émulsion d'herbes

Tartelette de blé noir, crémeux de petits pois et chair de crabe

Poitrine de cochon Breton élevé sur paille, confite et grillée,  
Jus d'oignons de Roscoff et salade de jeunes pousses

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

\*\*\*

## PLATS

Souris d'agneau braisée, légumes primeurs et kumquats,  
Pommes de terre nouvelles rôties

Ballotine de barbue, riz japonais,  
Crémeux d'asperges blanches de La Torche

Pavé de lieu jaune grillé, jus de viande à l'ail des ours,  
Ecrasé de pommes de terre Bretonnes et échalotes confites

Roulé de bœuf Charolais, farci à la mozzarella et aux olives Taggiasca  
Pâtes perles aux asperges et émulsion au basilic

Fricassée de légumes primeurs,  
Emulsion de chèvre frais du Ménez-Hom

\*\*\*

## DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier

Variation autour du chocolat noir « Caraïbe », textures de caramel et fleur de sel

Feuilleté de fraises Gariguettes, crème légère et petits choux à la fraise

Palet sablé aux amandes, guimauve au citron vert et crémeux noisette

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 €