

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 €