

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 tomates 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.