

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 €