

# MENU L'AMIRAUTÉ

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

Entrée – plat – dessert : **41,00 €**

## ENTRÉES

Crêpe Kraz de blé noir à l'andouille de Guéméné et oignons de Roscoff confits  
œuf parfait et crémeux à l'emmental

Tartelette croustillante de crabe aux agrumes,  
céleri rémoulade au raifort

Asperges vertes et blanches en damier, enrobées d'algues Nori,  
sauce citronnée à l'huile d'ail des ours, condiment mimosa

Cannellonis farcis au chèvre frais du Ménez Hom,  
aux morilles et pousses d'épinards

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

\*\*\*

## PLATS

Filet de lieu jaune lardé en deux cuissons,  
farz noir et lentilles vertes du Puy

Cotriade Bretonne de poissons et crustacés de la criée,  
bisque légèrement épicée

Souris d'agneau braisée façon navarin, légumes primeurs

Filet de bœuf grillé et cromesquis de paleron confit aux morilles,  
légumes printaniers et écrasé de pommes de terre

Risotto aux asperges vertes de Provence grillées au basilic,  
tuiles de parmesan

\*\*\*

## DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier

Feuilleté à la fraise de Plougastel, ganache à la vanille de Madagascar  
sorbet à la fraise de chez Jampi

Saint-Honoré au chocolat Gianduja, segments de pamplemousse rosé

Coque meringuée à la pomme Granny Smith et menthe fraîche,  
crème fouettée mascarpone

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.