

MENU L'AMIRAUTÉ

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

Entrée – plat – dessert : **41,00 €**

ENTRÉES

Beignet d'artichaut violet de nos côtes,
mousse de haddock fumé

Ravioles fraîches de langoustines et bisque en émulsion

Œuf mollet frit, sauce Meurette,
salade de jeunes pousses

Blinis de sarrasin, houmous, pois chiches et fenouil,
vinaigrette aux agrumes

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

PLATS

Pavé de lieu jaune grillé et écailles de saucisse de Molène,
carotte fane glacée dans son jus et rosace d'aubergines

Volaille de la ferme de Kergo cuite en deux façons,
déclinaison de petits pois et tuile de laitue de mer

Dos de cabillaud grillé, sabayon au vin jaune,
girolles sautées et courgettes

Filet de bœuf grillé, et joue de bœuf confite à la crème de cassis,
croustillant de pommes de terre

Lentilles du Puy aux herbes fraîches façon risotto,
parmesan, artichaut et tuile de laitue de mer

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Xavier Thuret

Millefeuille de fraises de Plougastel, acidulé aux agrumes

Entremets biscuit sarrasin et chocolat de Madagascar, glace de blé noir

Sablé Breton émietté, crème au citron et meringue grillée

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.