

MENU L'AMIRAUTÉ

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

Entrée – plat – dessert : **41,00 €**

ENTRÉES

Raviole farcie à la volaille et aux champignons de saison,
émulsion aux herbes

Tartelette au chèvre du Menez-Hom sur fond de miel de Bretagne,
figues en pickles

Gravlax de truite des Abers,
gel de betterave rouge au vinaigre de Xérès

Œuf parfait assaisonné à la fleur de sel et au piment d'Espelette,
velouté de chou-fleur et poireaux façon Dubarry

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

PLATS

Pavé de lieu jaune, farz noir grillé au lipig,
beurre blanc aux algues

Croustillant de quasi de veau à la tomme fermière, jus crémeux,
pommes de terre grenaille rôties

Filet de dorade rôti au four, jus de viande au thym,
déclinaison de courges, marrons et noisettes

Filet de bœuf Breton grillé dans son jus,
pommes paillason à l'aïoli et pesto roquette

Tourte végétarienne farcie au chou vert,
aux champignons de saison et oignons de Roscoff

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Xavier Thuret

Profiteroles au chocolat, glace vanille Bourbon

Millefeuille de pommes et coings confits, caramel au beurre salé

Dôme crème vanille et compotée de rhubarbe, gel de cassis

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.