

LA CARTE L'AMIRAUTÉ

LES ENTRÉES

Langoustines rôties, bisque de crustacés flambés à l'Armagnac, chou-fleur au curry.....	14,00 €
Tataki de canard du Sud-Ouest, sauce à l'orange sanguine et miel, purée de carottes des sables.....	13,00 €
Raviole ouverte à l'effiloché de bœuf, bouillon et légumes confits.....	12,00 €
6/9/12 huîtres creuses Bretonnes N°3 de la Maison Legris à Plouguerneau.....	13 €/19 €/25,00 €

LES PLATS

Lieu jaune grillé sur la peau, jus de moules au chorizo ibérique, Mousseline d'artichauts, blettes poêlées au beurre.....	25,00 €
Pavé de cœur de rumsteck de bœuf race Salers, sauce Rossini, Compotée d'échalotes au vinaigre balsamique, gratin dauphinois et asperges vertes	26,00 €
Filet de saumon mariné à la sauce soja, Risotto parfumé au safran, tomates et épinards confits.....	25,00 €
Assiette de légumes de saison (végétarien).....	12,00 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Xavier Thuret.....	9,50 €
Compotée de rhubarbe, fraises de Plougastel et glace au persil.....	9,00 €
Millefeuille ganache au chocolat, croustillant cacao, Glace chocolat grand cru et caramel de fleur de sel.....	9,00 €
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 €
Thé ou infusion	4,00 €