

LA CARTE L'AMIRAUTÉ

LES ENTRÉES

Velouté glacé de petits pois, œuf parfait, coquillages et lardons croustillants.....	12,00 €
Gravlax de filet de veau, jus de pêche, carpaccio de nectarine et kumquat.....	13,00 €
Esturgeon fumé, perles japonaises au curry et lait de coco.....	13,00 €
6/9/12 huîtres creuses Bretonnes N°3 de la Maison Legris à Plouguerneau.....	13 €/19 €/25,00 €

LES PLATS

Médallions de lotte rôtie, jambon de Parme, Risotto aux courgettes, scamorza fumée.....	25,00 €
Tournedos de bœuf, petite escalope de foie gras, jus de truffe, morilles sauvages, Ecrasé de pommes de terre aux échalotes noires, légumes de saison	26,00 €
Filet de cabillaud poêlé, croûte de parmesan, Crème de basilic au citron, vierge de légumes et polenta crémeuse.....	25,00 €
Assiette de légumes de saison (végétarien).....	12,00 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Xavier Thuret.....	9,50 €
Dessert autour de la vanille Bourbon, chocolat grand cru Valrhona, Glace à la vanille noire, figue rôtie.....	9,00 €
Macaron aux fraises de Plougastel de chez Michel Cap, Crème de roses et glace au chocolat blanc.....	9,00 €
Glaces et sorbets, assortiment de la Maison Jampi – Artisan glacier.....	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 €