

LA CARTE L'AMIRAUTÉ

LES ENTRÉES

Tarte croustillante, crème de lard Colonnata, gambas rôtie, jus de melon.....	13,00 €
Gravlax de truite, lentilles corail, houmous à la pistache.....	13,00 €
Pâté de gibier en croûte maison, pickles de légumes, jus de cuisson.....	14,00 €
6/9/12 huîtres creuses Bretonnes N°3 de la Maison Legris à Plouguerneau.....	13 €/19 €/25,00 €

LES PLATS

Pavé de saumon rôti, crème au vieux vinaigre balsamique, Petit épeautre, chair de saucisse calabraise épicée, tomate ancienne	23,00 €
Pavé de veau grillé, jus de chorizo aux palourdes, Déclinaison de betterave, pakchoï confit et mini girolles	26,00 €
Filet de cabillaud grillé, crème d'aneth, Chou-fleur façon Dubarry au safran, légumes du potager.....	25,00 €
Assiette de légumes de saison (végétarien).....	12,00 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Xavier Thuret.....	9,50 €
Ganache au chocolat grand cru Valrhona, croustillant de riz soufflé, Coulis de chocolat au lait, glace noisette et caramel au beurre salé.....	9,00 €
Fraises de Plougastel de chez Michel Cap, confites aux agrumes, Brousse Corse et glace au basilic.....	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 €