

MENU L'AMIRAUTÉ

"Entrée – plat" : **34,00 €** - "Plat – dessert" : **32,00 €**

Entrée – plat – dessert : **41,00 €**

ENTRÉES

Ravioles aux champignons de saison, foie gras mi-cuit, compotée de pommes au balsamique.

Tartelette feuilletée aux noix de Saint-Jacques, poireaux confits et beurre d'agrumes.

Gâteau de pommes de terre façon Anna, crème légère au haddock fumé, œufs de hareng.

Œuf fermier parfait, poêlée de champignons de saison, mouillettes au Brie de Meaux.

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

PLATS

Roulés de pintade fermière farcie au magret fumé, au foie gras et aux châtaignes, sauce Albuféra, gratin de pommes de terre et légumes de saison.

Duo de bœuf race à viande locale - filet de bœuf grillé et paleron confit au vin rouge, échalotes confites et carottes rôties au miel, écrasé de pommes de terre.

Médallions de lotte rôtie, noix de Saint Jacques et poitrine fumée, farz pitilig et légumes glacés, crème de Chardonnay à la vanille.

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, embeurrée de poireaux et pousses d'épinard, riz noir venere, émulsion de coquillages.

Croustillant de blé noir au Comté, beurre citronné aux algues, champignons et légumes d'hiver.

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, sélection de Jean-Yves Bordier.

Dôme de chocolat Jivara au cœur praliné.

Eclair aux confits de clémentine Corse, ganache à la vanille, éclats de marron glacé.

Nougat glacé enrobé de crème au citron et meringue craquante.

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.