

# MENU L'AMIRAUTÉ

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

Entrée – plat – dessert : **41,00 €**

## ENTRÉES

Gravlax de saumon d'Ecosse label rouge,  
chutney de mangue et radis daïkon.

Tarte aux champignons et chèvre frais,  
crème aux pousses d'épinards et estragon, copeaux de jambon ibérique.

Noix de Saint-Jacques marinées et grillées,  
cromesquis de riz rond au safran, gel de citron vert au basilic.

Velouté de potimarron, croûtons à l'ail  
oeuf bio poché.

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

\*\*\*

## PLATS

Mijoté de lotte à l'Armoricaine, jus de crustacés,  
légumes de saison et riz pilaf.

Volaille de la ferme de Kergo, sauce poularde au vin jaune,  
millefeuille de légumes et pommes de terre.

Pavé de lieu jaune grillé, crème à l'andouille de Guéméné,  
gâteau de blé noir aux fruits secs, légumes d'hiver.

Filet de bœuf grillé, jus de viande à l'ail persillé,  
flan de potimarron, croquettes de pommes de terre.

Raviole ouverte, poireaux confits au citron,  
jaune d'œuf bio coulant, mozzarella di Bufala.

\*\*\*

## DESSERTS

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

Entremets café et fruits de la passion façon Opéra.

Variation d'agrumes, sorbet citron vert, biscuit madeleine et crèmeux citronné.

Douceur de chocolat lacté Jivara, tuiles croustillantes,  
sauce cacao gingembre et pointes de citron vert

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.