

Menu de L' Amiral 48€

Tataki de saumon, sésame, soja et gingembre

Ou

Foie gras de canard, chutney oignons et miel

Filet de bar, écrasé de pommes de terre,
crème de coquillage

Ou

Filet de Bœuf à la plancha, pommes grenailles et
shiitaké, sauce au choix.

Mi-cuit au chocolat, glace Gavotine

Ou

Kouign-Amann, glace crème d'Isigny

Pour les allergies, veuillez nous prévenir à l'avance pour que nous
puissions faire le nécessaire.

Menu Môle 39€

Poulpe rôti, chantilly wasabi citron vert

Ou

Tartare de thon au curry, croquant sarrasin

Mi-cuit de thon, légumes grillés,
sauce vierge du moment

Ou

Magret de canard laqué miel et miso, jus corsé

Crème brûlée à la vanille gousse.

Ou

Tiramisu Breton, caramel beurre salé et
palet breton

Pour les allergies, veuillez nous prévenir à l'avance pour que nous
puissions faire le nécessaire.

Forfait vin — 13 € /pers

1 bouteille de vin pour 3 personnes

Pinot Blanc des Cévennes

ou

Bourgueil

Forfait vin — 17 € /pers

1 bouteille de vin pour 3 personnes

Quincy

ou Menetou-Salon Rouge

Forfaits boissons

Kir breton ou jus de fruit + 1 amuse-bouche

6 € /pers

Coupe de champagne + 1 amuse-bouche

12 € /pers

Cocktail (Mojito ou Spritz) + 1 amuse-bouche

10 € /pers

Amuse-bouche supplémentaire 3 € /pers

Cela comprend également une bouteille d'eau plate ou gazeuse pour 2 personnes ainsi que café, déca ou thé.