



## Menu Amiral

Prix :80,00€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert  
Café/Thé inclus  
Vin non inclus

\*\*\*\*

### Entrées (au choix)

Saint Jacques aux algues (3 noix par personne)  
Foie gras mi-cuit

\*\*\*\*

### Plats (au choix) – Service au plat

Plateau de fruits de mer  
Composition par personne : 50g de bigorneaux, 4 bulots, 1 demi-tourteau ou 1 demi araignée, 3 langoustines,  
4 crevettes, 3 huîtres n°3  
Magret de Canard  
Médallion de lotte  
Accompagnement : pommes de terre bio de l'Île-de-Batz ou riz aux petits légumes

\*\*\*\*

### Fromages – Salades

Plateau de 5 fromages

\*\*\*\*

### Desserts (au choix)

Tarte individuelle aux fraises  
Royal chocolat  
Assortiment sur plateaux (4 pièces/pers)  
Kouign Amann - Breton caramel  
Mignardises, choix à définir (3 pièces/pers): chou chocolat, tarte citron meringuée, volupté (mure, vanille),  
festnoz,  
macaron framboise, royal chocolat, verrine 3 chocolats