

La sélection festive de l'Amiral

Les Mets



- Demi Homard et sa mayonnaise : 32€
- Saumon d'Ecosse fumé maison : 7€ la portion, 63€/kg
- Tartare de saumon : 8€ la portion
- Carpaccio de Saint Jaques et sa vinaigrette au pastis marin (distillerie du Plessis) : 8€ la portion
- Foie gras maison : 11€/100gr, 110€/kg
- Demi homard grillé et son riz sauvage : 36€
- Noix de Saint Jacques et sa tombée d'endives à l'orange : 18€ la portion
- Buche glacée de l'Amiral : 32€ pour 6 à 8 personnes
(2 parfums de glace au choix : Vanille, chocolat, café, fraise, mangue, fruit de la passion)

Pour accompagner vos mets* :

- Champagne Gosset Brut Excellence, 75cl : 38€
- Pouilly-Fuissé, Louis Jadot, 2018, 75cl : 35€
- Les Petits Arnaud, sauvignon AOC, 2019, 75cl : 25€
- Rosé Lafage, Gallica 2019, 75cl : 28€
- Brunel de la Gardine, Saint Joseph 2017, 75cl : 32€
- Cuvée Amiral, côte de bourg, 2015 75cl : 25€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Commande à faire 48h à l'avance
Par téléphone : 02 98 60 55 23, messagerie
Par email : contact@restaurant-amiral.com