

Carte de l'Athanol 2.0

Les Entrées

- * Tapas du moment faits par nos soins: assortiment de tapas Ibérique, iodé et du terroir 13 €
- * Noix de St Jacques rôties et homard, fondue de poireaux et potimarron sauté au beurre noisette, sous son dôme feuilleté 17 €
- * Os à moëlle à la sauce truffe et sa fraîche poêlée de giroles 18 €
- * Assiette pluie de saveurs: c'est la fête à la grenouille et aux escargots 15 €
- * Trilogie de la mer fumée par nos soins: lotte, lieu jaune et poulpe, pommes de terre tièdes, mâche et croûtons 13 €
- * Couteaux gratinés, petit risotto crémeux et sa crème de chorizo 12 €
- * Planche de charcuteries Ibérique: Jambon Duroc, Chorizo, pain tomates et origan, concassée de tomates confites et panaché d'olives 16 €

Côté Mer

- * Poulpe confit puis grillé et coulleaux gratinés, risotto croustillant, 23 €
poivrons confits, jus de homard corsé adouci à l'orange
- * Brochette de gambas, de poulpe, lotte et de S^t Jacques marinés, 25 €
polimarron, poireaux rôtis, pommes de terre grenailles et jus de homard
corsé adouci à l'orange
- * Lotte lardée rôtie, tombée d'épinard, poivrons confits, risotto 22 €
croustillant, sauce chorizo
- * Cotriade des pirates: lotte, S^t Jacques, grondin, polimarron, poireaux, 24 €
pommes de terre, jus de tourteaux et salicorne

Côté Terre

- * Suprême de volaille, farcie au foie gras de Lanvaux, aligot, brocolis, châtaignes grillées et jus aux truffes 25 €
- * Croustillant de joue de bœuf confite, gratin dauphinois, girolles, sauce foie gras 24 €
- * Onglet de veau, gratin dauphinois, salade folle, sauce foie gras 20 €

Côté Végétarien

- * Risotto croustillant, potimarron, poireaux, girolles et brocolis 16 €

Côté Paëllas

À partager (minimum 2 pers.) : mix possible

Prix par pers. :

* Paëlla poulet et gambas, chorizo, moules, encornets et safran 24 €

* Paëlla langoustines et gambas, chorizo, moules, encornets et safran 27,50 €

* Paëlla poulpe et gambas, chorizo, moules, encornets et safran 27,50 €

* Paëlla de la mer, langoustines, lottes, poulpe, gambas, chorizo, moules, encornets et safran 34 €

* Paëlla homard breton (~300g) et gambas, chorizo, moules, encornets et safran 50 €

* Paëlla royale de la mer: homard breton (~300g), langoustines, lottes, poulpe, gambas, chorizo, moules, encornets et safran 64 €

* Supplément poulet : (2 pilons de poulet) 4 €

Les Desserts

- * Assortiment de fromages du terroir: Timanoix, Tomme, chèvre du
Ménez-Hom et glace aux noix 10 €
- * Blanc mangé coco, tartare de fruits exotiques, crème d'avocat,
gingembre confit 11 €
- * Chocolat Namélaka 24 carats, sorbet à la clémentine corse,
mandarines confites par nos soins et croustillant chocolat-praliné 11 €
- * Vacherin aux douceurs d'automne: sorbet figue, glace noisette
figues fraîches et chantilly 10 €
- * Coupe de glace artisanale 2 boules: avec ou sans chantilly 10 €
. Topping aux choix: m&m's, maltesers, kinder, pop-corn ou kit-kat
. Sauce au choix: sauce chocolat, sauce caramel au beurre salé, coulis de fruits
rouges
- * Assiette gourmande: assortiment de desserts à la carte et boule de glace 11 €

Les glaces et les sorbets artisanaux

- * Coupe bueno: glace kinder bueno, glace chocolat blanc, chantilly, sauce chocolat et kinder bueno 10 €
- * Coupe fruits rouges: sorbet fraise, sorbet cassis, chantilly, coulis fruits rouges 10 €
- * Coupe breizh capitaine: sorbet pomme cidrée, glace noisette, chantilly, lambig et sauce caramel 12 €
- * Coupe colonel: sorbet citron vert 2 boules, vodka et meringue 12 €
- * Coupe after eight: glace chocolat, sorbet menthe, meringue, gel 27 12 €
- * Coupe dame blanche: glace vanille 2 boules, chocolat chaud, chantilly et cacao poudre 10 €
- * Coupe mojito: sorbet citron vert, glace menthe, rhum et meringue 12 €
- * Coupe tiramisu: glace café, glace crème fraîche d'Isigny, chantilly, amaretto et cacao poudre 12 €

* Sorbets:

Fraise
Pêche de vigne
Passion
Citron vert
Menthe
Cassis
Pomme cidrée
Poire

* Glaces :

Vanille	Pistache
Chocolat noir	Barbe à papa
Chocolat blanc	Noix
Kinders Bueno	Coco
Crème fraîche d'Isigny	Café
Caramel beurre salé	Cacahuète
Rhum raisin	Noisette

Menu Enfant

14€

Boisson :

Un sirop à l'eau au choix offert (fraise, grenadine, violette, pêche, citron, menthe, caramel, vanille)

Plat et garniture au choix :

*Croustillant de joue de bœuf confite

*Poisson pané maison

*Pilons de poulets grillés

Accompagnement : gratin dauphinois ou risotto crémeux.

Dessert au choix :

*Coupe de glace 2 boules et Topping

*Petite assiette gourmande

*Chocolat surprise

Menu Beau Grément

Entrée/ Plat/ Dessert 37€

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert 30€

Entrée au choix :

- * Moules farcies à l'espagnole par nos soins et salade fraîcheur
- * Couleaux gratinés, petit risotto crémeux et sa crème de chorizo

Plat au choix :

- * Croustillant de joue de bœuf confite, gratin dauphinois, girolles, sauce foie gras
- * Lotte lardée rôtie, tombée d'épinard, poivrons confits, risotto croustillant, sauce chorizo
- * Onglet de veau, gratin dauphinois, salade folle, sauce foie gras

Dessert au choix :

- * Vacherin aux douceurs d'automne: sorbet figue, glace noisette et meringue
- * Blanc mangé coco, tartare de fruits exotiques, crème d'avocat, gingembre confit
- * Coupe glacée 2 boules, chantilly maison et Topping

Menu de L'Athanol

Entrée/Plat/Dessert 44€

Entrée au choix :

- * Noix de S^t Jacques rôtie et homard, fondue de poireaux et potimarron sauté au beurre noisette, sous son dôme feuilleté
- * Assiette pluie de saveurs: c'est la fête à la grenouille et aux escargots
- * Trilogie de la mer fumée par nos soins: lotte, lieu jaune et poulpe, pommes de terre tièdes, mâche et croûtons

Plat au choix :

- * Suprême de volaille, farcie au foie gras de Landaux, aligot, brocolis, châtaignes grillées et jus aux truffes
- * Poulpe confit puis grillé et couteaux gratinés, risotto croustillant, poivrons confits, jus de homard corsé adouci à l'orange
- * Brochette de gambas, de poulpe et de S^t Jacques marinés, potimarron, poireaux rôtis, pommes de terre grenailles et jus de homard corsé adouci à l'orange

Dessert au choix :

- * Assortiment de fromages du terroir : Timanoix, tomme, chèvre du Ménez-Kom et glace aux noix
- * Tous les desserts à la carte