



### NOS MISES EN BOUCHE

Pain surprise raffiné (8-10 personnes): rillettes de poisson, jambon de Bayonne et saumon fumé:	39.00€ pièce
Réduction apéritive salée froide assortie	1.20€ pièce
Réduction apéritive salée chaude assortie	1.20€ pièce
Verrine au choix :	3.90€ pièce
<ul style="list-style-type: none"><li>- Foie gras, compotée de poires oignons et pain d'épices</li><li>- Mousseline fine potimarron piquillo – carpaccio de St Jacques</li><li>- Gambas crème d'ail, tartare de légumes</li></ul>	

### NOS ENTREES FROIDES

Charlotte de saumon / chorizo bavaroise de chou-fleur	8.20€
Cheesecake Saint – Jacques et maquereau fumé, poivre et yuzu	7.90€
½ Langouste Parisienne (macédoine) ou mimosas (oeuf)	31.00€
Opéra de foie gras et sa gelée mangue-cassis	10.80€
Foie gras de canard (80 grammes)	13.00€
Paris Brest crème cheese, avocat, saumon fumée	8.50€
Tartare de saumon – Saint Jacques, perle d'algues noire – kalamansi	7.90€
Assiette Terre et Mer	14.95€
(Foie gras en croute de pain d'épices, saumon fumé par nos soins, crevettes, tartare de légumes frais, carpaccio de St Jacques à l'huile de truffe)	

### NOS ENTREES CHAUDES

Mongolfière de St Jacques au beurre blanc coriande	7.50€
Marmite de St Jacques façon Thai	9.90€ *
Cassolette de lotte rôtie purée de carotte petits légumes fanes	9.90€ *
Cassolette de gambas Texane / risotto champignons - chorizo	9.90€ *
Feuilletés St Jacques aux petits légumes de saison	7.70€
Coquille St Jacques à la Bretonne	7.20€
Tourte de foie gras pommes et coing	7.90€
Vol au vent de chapon	7.90€
Escargots (la douzaine)	12.00€

Prévoir un chèque de caution pour les cassolettes et marmite : 5.00€ l'unité



### LES POISSONS CHAUDS

Filet de bar rôti au beurre sauce Champenoise	19.20€
Filet de lieu jaune crème de truffe	18.90€
Brochette de St Jacques lardée, émulsion de citron - yuzu	18.90€
Médaillon de lotte rôti, crème chorizo - coriande	19.60€
Filet de cabillaud curry Breton	18.60€
Filet de turbot réduction Armoricaïne	19.90€

Légumes à choisir:

- Risotto aux champignons et carotte fane glacée

OU

- Purée de patate douce pépite de chorizo et tagliatelles aux trois légumes

### NOS VIANDE CHAUDES

Magret de canard réduction balsamique – porto	16.90€
Pavé de selle d'agneau rosé jus au thym	16.90€
Moelleux de chapon crème de morilles	15.90€
Fondant de sanglier grand veneur	15.90€
Filet de boeuf crème foie gras	19.90€
Duo veau / caille aux cèpes	18.90€

Deux légumes au choix dans la liste par personne :

Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe / mousseline de butternut éclats de noisettes grillées / flan de légumes de saison / soufflé de pomme de terre vieux comté / pomme fruit compote de pommes aux 4 épices

### NOS DESSERTS

Bûche chocolat – mangue	4.20€ la part
Bûche façon tiramisu	4.20€ la part
Bûche infiniment vanille – fruits rouges	4.20 € la part
Finger d'écrin chocolat noisettes	4.20 € pièce
Chou craquelin façon Paris-Brest	4.20€ pièce

LES BÛCHES SONT UNIQUEMENT POUR 4 – 6 – 8 PERSONNES



### Retrait et règlement des commandes

Les commandes sont à retirer dans nos boutiques le 24 et 31 décembre de 9h00 à 17h00.

Le règlement se fait lors de l'enlèvement de la commande.

Nous acceptons carte bancaire, chèque, espèces.

Prévoir le chèque de caution pour les cassolettes.

### Conseils pour réchauffer :

Cassolettes : 140 ° pendant 20 minutes

Poissons : 140 ° pendant 15-20 minutes

Viandes : 140 ° 15 -20 minutes

Légumes : 140° 25-30 minutes

Feuilletés St Jacques : Retirer le chapeau, puis recouvrir le feuilleté, ensuite enfourner pendant 25 minutes à 140 °, ajouter le chapeau au four juste 5 minutes avant de le servir

Toutes l'équipe de la boutique d'armor vous souhaite de

Joyeuses fêtes de fin d'année



### Carte des fêtes de fin d'année

#### Date limite de commande :

Pour Noël commande avant le 21 décembre 2025.

Pour le nouvel an commande avant le 28 décembre 2025.

80 rue de brest

22100 DINAN

02.96.39.25.24

sarlcelestino@orange.fr

1 rue Mathurin Roger

22490 Plouër – sur – Rance

02.96.86.91.32

