

LE BÉLOUGA

HÔTEL L'AGAPA

CARTE DU RESTAURANT



À PROPOS DU CHEF **Steve CARDÀ**

" Natif de Paris et originaire de la Martinique, je suis un véritable épicurien de la cuisine. Mon parcours m'a amené à côtoyer de grands chefs dans de prestigieuses maisons parisiennes telles que Yannick Alleno au Meurice, Jean-Pierre Vigato à l'Apicius et Mickael Feval au restaurant Antoine.

Ma passion se résume dans l'assiette avec un profond respect des produits sélectionnés avec soin chez les petits producteurs. Amoureux des voyages (Thaïlande, Japon, Egypte, etc), mon style est simplement innovant et classique, utilisant la cuisine française en y ajoutant des saveurs d'ici et de là. "

« Chaque création que je propose est rendue possible grâce à l'expertise et à l'engagement de mes collaborateurs. Mon ambition est simple : vous faire découvrir des saveurs authentiques, parfois oubliées, parfois réinventées et vous offrir un moment de plaisir et de curiosité. Merci à :

En cuisine : Alix NICOT, Second de Cuisine | Khaled ALEXANDRE, Chef Pâtissier | Pauline CAILLEUX, Cheffe de Partie Pâtisserie | Gilles MUR, Chef de Partie Petit-Déjeuner | Alban LE FLOCHMOËN, Chef de Partie | Samuel LOTH, Chef de Partie | Florian DIEN, Commis de Cuisine | Michel HOUSTLER, Plongeur.

En salle : Killian MALGORN, Responsable de Salle | Thibaut EVRARD, Chef de Rang et Sommelier | Laurent DUPUIS, Responsable Petit-Déjeuner | Marc FISCAL, Chef de Rang | Marion LORIER, Cheffe de Rang | Abdelkader ALESSI-ANGHINI, Commis de Bar | Tatiana MAKHOV, Commise de Salle Petit-Déjeuner | Mariia CHAMBEL, Commise de Salle Petit-Déjeuner | Andrei STIGLETI, Commis de Salle. »

Steve CARDÀ



MENU DU MARCHÉ | 39€

Une entrée - un plat - un dessert

Disponible le midi uniquement et le dimanche et lundi soir

ENTRÉES

Tataki de thon condimenté d'une gribiche aux oreilles de porc et piment antillais*¹ | 16€

Oeuf parfait, crème légère de maïs et vierge au chorizo*² | 14€

Velouté de butternut au gingembre, crème à la fève de tonka et graines de courge*³ | 12€

PLATS

Noix de joue de boeuf confite, carottes glacées au curcuma et graines de moutarde jaune*⁴ | 26€

La cotriade bretonne à la façon du chef*⁵ | 22€

Linguines cuisinées au zathar, artichauts marinés et tofu fumé*⁶ | 21€

DESSERTS

Chou à la vanille et praliné aux graines de courge*⁷ | 11€

Mousse chocolat noir relevée au piment végétarien et sablé cacao*⁸ | 11€

Assiette de Curé Nantais, accompagnée de sucrine*⁹ | 14€

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

Pour vous garantir des produits frais, les quantités sont limitées, certains produits peuvent donc venir à manquer. **Les origines de nos viandes** : viande bovine - France | viande porcine - France et UE | volaille - France. Les légumes des maraîchers locaux et les poissons de pêche raisonnée. Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris. **La liste des allergènes** : *¹Poisson - Oeuf | *²Lactose - Oeuf | *³Lactose | *⁴Gluten - Moutarde - Lactose | *⁵Poisson - Lactose - Gluten | *⁶Gluten - Oeuf - Fruit à coque - Sésame - Lactose | *⁷Gluten - Lactose - Fruit à coque - Oeuf | *⁸Lactose - Oeuf - Gluten | *⁹Lactose - Gluten.

MENU DÉCOUVERTE | 70€

Une balade en trois temps

Disponible le midi uniquement et le dimanche et lundi soir

Amuse-bouche

ENTRÉE

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, vinaigrette à la grenade et mousse de cidre

PLAT

Bar de ligne cuit à la flamme, accompagné d'un risotto au safran lié au vieux parmesan

Pré-dessert

DESSERT

Poire pochée au vin chaud, biscuit aux épices et sorbet à la clémentine corse

Toute modification dans le menu entraînera un supplément de 20€ par changement.

Pour vous garantir des produits frais, les quantités sont limitées, certains produits peuvent donc venir à manquer. Les **origines de nos viandes** : viande bovine - France | viande porcine - France et UE | volaille - France. Les légumes des maraîchers locaux et les poissons de pêche raisonnée. Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris.

À LA CARTE

Du mardi au samedi | Disponible le soir uniquement

ENTRÉES

— Le poireau*¹ | 32€

Confit au beurre de la maison Vieux Bourg, araignée de mer rafraîchie au citron noir et crumble de sarrasin

— La betterave jaune*² | 30€

Cuite au bouillon miso, agrémentée de stracciatella, câpres frites et caviar osciètre

— Le maïs*³ | 36€

En velouté aromatisé au safran, langoustines marinées au gingembre et graines de pavot

PLATS

— Saint-Jacques des côtes bretonnes*⁴ | 49€

Juste nacrées, mousseline de chou-fleur, grenade et gel de cidre brut

— Bar de ligne*⁵ | 62€

Cuit à la flamme, céleri confit aux écorces de main de Bouddha, moules et jus au vin jaune

— Filet de bœuf*⁶ | 56€

Frotté au saté, gnocchis de pommes de terre fondants, jus de champignons et fruits du câprier

DESSERTS

— Gâteau breton*⁷ | 14€

Pomme rôtie et émulsion au cidre du verger de Kernivinen

— Le kaki*⁸ | 16€

Infusé à la cardamone, sorbet au litchi et éclats de cacahuètes caramélisées

— Fromages affinés*⁹ | 18€

De chez Barbara et Denis à Perros-Guirec

Pour vous garantir des produits frais, les quantités sont limitées, certains produits peuvent donc venir à manquer. **Les origines de nos viandes** : viande bovine - France | viande porcine - France et UE | volaille - France. Les légumes des maraîchers locaux et les poissons de pêche raisonnée. Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris. **La liste des allergènes** : *¹Shellfish - Lactose - Gluten | *²Lactose - Fish | *³Lactose - Shellfish | *⁴Shellfish - Lactose | *⁵Fish - Shellfish - Lactose | *⁶Gluten - Egg - Lactose - Mushrooms - Nuts | *⁷Gluten - Egg - Lactose | *⁸Nuts - Lactose | *⁹Lactose - Gluten.

MENU BRETON | 70€

Du mardi au samedi | Une balade en trois temps
Disponible le soir uniquement

Amuse-bouche

ENTRÉE

— **Le poireau^{*1}**

Confit au beurre de la maison Vieux Bourg, araignée de mer rafraîchie au citron noir et crumble de sarrasin

PLAT

— **Saint-Jacques des côtes bretonnes^{*2}**

Juste nacrées, mousseline de chou-fleur, grenade et gel de cidre brut

Pré-dessert

DESSERT

— **Gâteau breton^{*3}**

Pomme rôtie et émulsion au cidre du verger de Kernivinen

Accord Mets et Vins – 3 verres (10cl) | 40€

Toute modification dans le menu entraînera un supplément de 20€ par changement.

Pour vous garantir des produits frais, les quantités sont limitées, certains produits peuvent donc venir à manquer. **Les origines de nos viandes** : viande bovine - France | viande porcine - France et UE | volaille - France. Les légumes des maraîchers locaux et les poissons de pêche raisonnée. Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris. **La liste des allergènes** : ^{*1}Crustacé - Lactose - Gluten | ^{*2}Coquillage - Lactose | ^{*3}Gluten - Oeuf - Lactose.

La Bretagne



MENU INSPIRATION | 95€

Du mardi au samedi | Une balade en cinq temps
Disponible le soir uniquement

Amuse-bouche

ENTRÉE I

— **La betterave jaune*¹**

Cuite au bouillon miso, agrémentée de stracciatella, câpres frites et caviar osciètre

ENTRÉE II

— **Le maïs*²**

En velouté aromatisé au safran, langoustines marinées au gingembre et graines de pavot

PLAT I

— **Bar de ligne*³**

Cuit à la flamme, céleri confit aux écorces de main de Bouddha, moules et jus au vin jaune

PLAT II

— **Filet de bœuf*⁴**

Frotté au saté, gnocchis de pommes de terre fondants, jus de champignons et fruits du câprier

Pré-dessert

DESSERT

— **Le kaki*⁵**

Infusé à la cardamone, sorbet au litchi et éclats de cacahuètes caramélisées

Accord Mets et Vins – 5 verres (10cl) | 60€

Toute modification dans le menu entraînera un supplément de 20€ par changement.

Pour vous garantir des produits frais, les quantités sont limitées, certains produits peuvent donc venir à manquer. **Les origines de nos viandes** : viande bovine - France | viande porcine - France et UE | volaille - France. Les légumes des maraîchers locaux et les poissons de pêche raisonnée. Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris. **La liste des allergènes** : *Lactose - Poisson | *²Lactose - Crustacé | *³Poisson - Coquillage - Lactose | *⁴Gluten - Oeuf - Lactose - Champignon - Fruit à coque | *⁵Fruit à coque - Lactose.

La France



MENU GARGANTUA | 125€

Du mardi au samedi | Une balade en sept temps
Disponible le soir uniquement | Dernière commande 20h30

Amuse-bouche

ENTRÉE I

— **La noix de coquille Saint-Jacques**
En carpaccio, vinaigrette à la grenade et mousse cidre

ENTRÉE II

— **Foie gras de canard**
En ravioles, éclats de noisettes torréfiées et crème à la fève de tonka

ENTRÉE III

— **La pomme de terre ratte**
Cuisinée en miettes, nourrie au caviar oscietre et sauce poulette

PLAT I

— **Langoustine croustillante**
Purée de patates douces, relevée d'une sauce gribiche au piment antillais et oreilles de porc

PLAT II

— **Bar de ligne*¹**
Cuit à la flamme, céleri confit aux écorces de main de Bouddha, moules et jus au vin jaune

PLAT III

— **Filet de bœuf*²**
Frotté au saté, gnocchis de pommes de terre fondants, jus de champignons et fruits du câprier

Pré-dessert

DESSERT

— **La poire**
Pochée au vin chaud, biscuit aux épices et sorbet à la clémentine corse

Accord Mets et Vins – 7 verres (10cl) | 78€

Toute modification dans le menu entraînera un supplément de 20€ par changement.

Pour vous garantir des produits frais, les quantités sont limitées, certains produits peuvent donc venir à manquer. **Les origines de nos viandes** : viande bovine - France | viande porcine - France et UE | volaille - France. Les légumes des maraîchers locaux et les poissons de pêche raisonnée. Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris. **La liste des allergènes** : *¹Poisson - Coquillage - Lactose | *²Gluten - Oeuf - Lactose - Champignon - Fruit à coque.



L'AGAPA

PERROS GUIREC

HÔTEL L'AGAPA | PERROS-GUIREC

12 rue des Bons Enfants
22700 Perros-Guirec | FRANCE
📞 02 96 49 01 10
✉️ reservation@lagapa.com

NOUS SUIVRE

