

# LE BÉLOUGA

HÔTEL L'AGAPA

CARTE DU RESTAURANT



## À PROPOS DU CHEF

Steve CARDA

" 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 | 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 | Maxime REGNIER-NARIZANO, Commis de Cuisine | Alyssa JOUIN, Commise de Cuisine | Evan PLAISANCE, Commis de Cuisine | Michel HOUSTLER, Plongeur | Alexandre MEUDIC, Plongeur.

**En salle :** Brendan LE SAGE, Responsable de Restaurant | Thibaut EVRARD, Chef de Rang et Sommelier | Laurent DUPUIS, Responsable Petit-Déjeuner | Marc LEVALOIS, 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 | Gabriel ANTHOINE, Commis de Salle | Marylin CRUZ PRIETO, Commise de Salle. »

Steve CARDA



# MENU DU MARCHÉ | 39€

Une entrée - un plat - un dessert

Disponible le midi uniquement et le dimanche et lundi soir

## ENTRÉES

Gaspacho de tomates anciennes, émietté de homard et crumble au sarrasin\*<sup>1</sup> | 24€

Tartare de betterave jaune, stracciatella, oeufs de truite et sésame au curry\*<sup>2</sup> | 18€

Kimchi de chou au piment antillais, tapioca frit et jaune d'oeuf confit\*<sup>3</sup> | 16€

## PLATS

Tataki de thon juste tiédi, caponata d'aubergines et sauce au curry\*<sup>4</sup> | 30€

Suprême de volaille à la sauge, accompagné d'une purée de pommes de terre à la truffe d'été\*<sup>5</sup> | 32€

Nouilles Soba cuisinées au ponzu, déclinaison de courgettes et amandes\*<sup>6</sup> | 21€

## DESSERTS

Assiette de Timanoix, accompagnée d'une gelée de cidre\*<sup>7</sup> | 14€

Mille-feuille chocolat-café et cardamome\*<sup>8</sup> | 12€

Sablé breton à la façon d'une tarte aux fraises, crème pâtissière au basilic\*<sup>9</sup> | 12€

**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 :** \*<sup>1</sup>Crustacé - Lactose - Gluten | \*<sup>2</sup>Lactose - Fruit à coque - Poisson | \*<sup>3</sup>Oeuf - Lactose | \*<sup>4</sup>Poisson - Lactose - Céleri | \*<sup>5</sup>Lactose | \*<sup>6</sup>Fruit à coque | \*<sup>7</sup>Lactose - Gluten | \*<sup>8</sup>Oeuf - Fruit à coque - Lactose | \*<sup>9</sup>Oeuf - Gluten - Lactose.

# MENU DÉCOUVERTE | 70€

Une balade en trois temps

Disponible le midi uniquement et le dimanche et lundi soir

Amuse-bouche

\*\*\*

Ceviche de crevettes Obsiblu aux agrumes, melon et coriandre fraîche\*<sup>1</sup>

\*\*\*

Ormeaux des côtes bretonnes, cuisinés au beurre demi-sel, nouilles Soba et sauce au curry\*<sup>2</sup>

\*\*\*

Panna cotta aromatisée au thé sakura, compotée de pêches à la verveine\*<sup>3</sup>

\*\*\*

Mignardises

**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 :** \*<sup>1</sup>Poisson - Oeuf | \*<sup>2</sup>Mollusque - Lactose | \*<sup>3</sup>Oeuf - Gluten - Lactose.

# À LA CARTE

Du mardi au samedi | Disponible le soir uniquement

## ENTRÉES

**La betterave jaune\*<sup>1</sup> | 18€**

*En tartare assaisonnée au ponzu, stracciatella, oeufs de truite et sésame au curry*

**Le bar de ligne\*<sup>2</sup> | 28€**

*En tartare, condimenté à la fraise de Plougastel, citron confit et basilic thaï*

**Tomate et café\*<sup>3</sup> | 21€**

*Tomate ananas brûlée, concassée au sésame et mousse au café*

**La pomme de terre ratte\*<sup>4</sup> | 40€**

*Cuisinée en miettes, nourrie au caviar Oscietre et sauce poulette*

## PLATS

**Le suprême de volaille\*<sup>3</sup> | 32€**

*Frotté à la sauge, accompagné d'une purée de pommes de terre à la truffe d'été*

**Homard breton\*<sup>4</sup> | 68€**

*Laqué au rhum ambré, citron vert et gingembre, maïs frit, mayonnaise au curry*

**Le turbot\*<sup>3</sup> | 52€**

*En aiguillette, déclinaison de courgettes, salicorne et beurre blanc au cidre*

**Le pied de porc\*<sup>5</sup> | 44€**

*Travaillé en farce au citron confit et salicorne, roulé dans une feuille de chou et sauce choron*

## DESSERTS

**Pour le bon déroulement du service, les commandes de desserts sont à prendre en début de repas**

**Le Mille-feuille\*<sup>6</sup> | 12€**

*À la ganache chocolat-café et chantilly cardamome*

**La Pavlova\*<sup>5</sup> | 14€**

*Garnie d'un crémeux citron-algues et abricots rôtis*

**Le Saint-Honoré déstructuré\*<sup>7</sup> | 14€**

*Accompagné d'un sorbet coco*

**Assiette de fromages affinés bretons\*<sup>8</sup> | 18€**

*Accompagnée d'une gelée de cidre maison*

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** : \*<sup>1</sup>Poisson - Lactose - Sésame | \*<sup>2</sup>Oeuf - Lactose - Fruit à coque | \*<sup>3</sup>Lactose - Gluten - Poisson | \*<sup>4</sup>Lactose - Poisson | \*<sup>5</sup>Gluten - Oeuf - Lactose | \*<sup>6</sup>Oeuf - Fruit à coque - Lactose - Gluten | \*<sup>7</sup>Oeuf - Gluten | \*<sup>8</sup>Lactose - Gluten.

# MENU BRETON | 70€

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

Amuse-bouche

\*\*\*

## Le bar de ligne\*<sup>1</sup>

*En tartare, condimenté à la fraise de Plougastel,  
citron confit et basilic thaï*

\*\*\*

## Le turbot\*<sup>2</sup>

*En aiguillette, déclinaison de courgettes, salicorne et  
beurre blanc au cidre*

\*\*\*

## La Pavlova\*<sup>3</sup>

*Garnie d'un crémeux citron-algues et abricots rôtis*

\*\*\*

Mignardises

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 :** \*<sup>1</sup>Oeuf - Lactose - Fruit à coque | \*<sup>2</sup>Lactose - Gluten - Poisson | \*<sup>3</sup>Gluten - Oeuf - Lactose.

# MENU INSPIRATION | 98€

Du mardi au samedi | Une balade en cinq temps  
Disponible le soir uniquement | Ce menu est servi  
pour l'ensemble des convives de la table

Amuse-bouche

\*\*\*

**Tomate et café\*<sup>1</sup>**

*Tomate ananas brûlée, concassée au sésame  
et mousse au café*

**La pomme de terre ratte\*<sup>2</sup>**

*Cuisinée en miettes, nourrie au caviar Oscietre  
et sauce poulette*

\*\*\*

**Homard breton\*<sup>2</sup>**

*Laqué au rhum ambré, citron vert et gingembre, maïs  
frit, mayonnaise au curry*

**Le pied de porc\*<sup>3</sup>**

*Travaillé en farce au citron confit et salicorne, roulé  
dans une feuille de chou et sauce choron*

\*\*\*

**Le Saint-Honoré déstructuré\*<sup>4</sup>**

*Accompagné d'un sorbet coco*

\*\*\*

Mignardises

**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 :** \*<sup>1</sup>Lactose - Gluten - Poisson | \*<sup>2</sup>Lactose - Poisson | \*<sup>3</sup>Gluten - Oeuf - Lactose | \*<sup>4</sup>Oeuf - Gluten.

# MENU GARGANTUA | 140€

Du mardi au samedi | Une balade en sept temps  
Disponible le soir uniquement | Dernière commande 20h30  
Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Amuse-bouche

\*\*\*

## La crevette Obsibluë

*En carpaccio relevé au jalapeño, gel de têtes et  
vierge mangue-basilic*

## La pomme de terre ratte\*<sup>1</sup>

*Cuisinée en miettes, nourrie au caviar  
Osciètre et sauce poulette*

\*\*\*

## Langoustine croustillante

*Purée de patates douces, relevée d'une sauce gribiche  
au piment antillais et oreille de porc*

## Ormeaux des côtes bretonnes\*<sup>2</sup>

*Cuisinés au beurre demi-sel, nouilles Soba et  
sauce au curry*

## Le pied de porc\*<sup>3</sup>

*Travaillé en farce au citron confit et salicorne, roulé  
dans une feuille de chou et sauce choron*

\*\*\*

## La datte Medjool

*Farcie au chèvre breton Menez-Hom*

\*\*\*

## La Panna cotta

*Aromatisée au thé sakura, compotée de pêches  
à la verveine*

\*\*\*

Mignardises

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** : \*<sup>1</sup>Lactose - Poisson | \*<sup>2</sup>Mollusque - Lactose | \*<sup>3</sup>Gluten - Oeuf - Lactose.

# 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

