

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 LEVALLOIS, 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

Tataki de thon condimenté d'une mayonnaise à la salicorne, câpres et combawa*¹ | 19€

Gaspacho de tomates anciennes, émietté de homard et crumble au sarrasin*² | 24€

Tartare de boeuf à la façon du chef assaisonné à la truffe d'été et pommes paille*³ | 21€

PLATS

Filet de maquereau mariné à la moutarde à l'ancienne et caviar d'aubergine rafraîchi à la menthe*⁴ | 28€

Noix de veau braisée, gnocchis de pommes de terre au chorizo et sauce puttanesca*⁵ | 32€

Court-bouillon de tofu à la tomate et piment antillais accompagné de haricots verts en tempura*⁶ | 22€

DESSERTS

Assiette de tome de Rhuys, accompagnée d'une gelée de cidre*⁷ | 14€

Brioche perdue, caramel au beurre salé et glace vanille*⁸ | 12€

Crème brûlée au chocolat et orange confite au Lambig*⁶ | 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 :** *¹Poisson - Oeuf | *²Crustacé - Lactose - Gluten | *³Oeuf | *⁴Poisson - Moutarde - Gluten | *⁵Gluten - Oeuf - Poisson | *⁶Gluten - Oeuf | *⁷Lactose - Gluten | *⁸Lactose - Gluten - Oeuf.

MENU DÉCOUVERTE | 70€

Une balade en trois temps

Disponible le midi uniquement et le dimanche et lundi soir

Amuse-bouche

Terrine de foie gras de canard maison et gelée de
cidre brut

Homard breton cuit à la nage, haricots verts cuisinés à
la pêche et pistache

Millefeuille chocolat-café et cardamome

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.

À LA CARTE

Du mardi au samedi | Disponible le soir uniquement

ENTRÉES

La betterave jaune*¹ | 18€

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

Le bar de ligne*² | 28€

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

Tomate et café*³ | 21€

Tomate ananas brûlée, concassée au sésame et mousse au café

La pomme de terre ratte*⁴ | 40€

Cuisinée en miettes, nourrie au caviar Oscietre et sauce poulette

PLATS

Le suprême de volaille*³ | 32€

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

Homard breton*⁴ | 68€

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

Le turbot*³ | 52€

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

Le pied de porc*⁵ | 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*⁶ | 12€

À la ganache chocolat-café et chantilly cardamome

La Pavlova*⁵ | 14€

Garnie d'un crémeux citron-algues et abricots rôtis

Le Saint-Honoré déstructuré*⁷ | 14€

Accompagné d'un sorbet coco

Assiette de fromages affinés bretons*⁸ | 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** : *¹Poisson - Lactose - Sésame | *²Oeuf - Lactose - Fruit à coque | *³Lactose - Gluten - Poisson | *⁴Lactose - Poisson | *⁵Gluten - Oeuf - Lactose | *⁶Oeuf - Fruit à coque - Lactose - Gluten | *⁷Oeuf - Gluten | *⁸Lactose - Gluten.

MENU BRETON | 70€

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

Amuse-bouche

Le bar de ligne*¹

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

Le turbot*²

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

La Pavlova*³

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** : *¹Oeuf - Lactose - Fruit à coque | *²Lactose - Gluten - Poisson | *³Gluten - 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^{*1}

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

La pomme de terre ratte^{*2}

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

Homard breton^{*2}

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

Le pied de porc^{*3}

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

Le Saint-Honoré déstructuré^{*4}

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** : ^{*1}Lactose - Gluten - Poisson | ^{*2}Lactose - Poisson | ^{*3}Gluten - Oeuf - Lactose | ^{*4}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 Obsiblua

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

La pomme de terre ratte*¹

*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*²

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

Le pied de porc*³

*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** : *¹Lactose - Poisson | *²Mollusque - Lactose | *³Gluten - 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

