

# 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 | Alban LE FLOCHMOËN, Premier Chef de Partie | Pauline CAILLEUX, Chef de Partie Pâtisserie | Gilles MUR, Chef de Partie Petit-Déjeuner | Samuel LOTH, Chef de Partie | Florian DIEN, Commis de Cuisine | Maxime REGNIER-NARIZANO, Commis de Cuisine | Alyssa JOUIN, Commis 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, Chef de Rang | Abdelkader ALESSI-ANGHINI, Commis de Bar | Tatiana MAKHOV, Commis de Salle Petit-Déjeuner | Mariia CHAMBEL, Commis de Salle Petit-Déjeuner | Gabriel ANTHOINE, Commis de Salle | Marylin CRUZ PRIETO, Commis de Salle | Lilian FISCAL-OLLIVIER, Commis de Salle | Marceau VETTER, Commis de Salle | Lise-Anne CARPIN, Commis de Salle | Floriane DOMESOR, Commis 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\*<sup>1</sup> | 19€

Gaspacho de tomates anciennes, émietté de homard et crumble au sarrasin\*<sup>2</sup> | 24€

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

## PLATS

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

Noix de veau braisée, gnocchis de pommes de terre au chorizo et sauce puttanesca\*<sup>5</sup> | 32€

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

## DESSERTS

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

Brioche perdue, caramel au beurre salé et glace vanille\*<sup>8</sup> | 12€

Crème brûlée au chocolat et orange confite au Lambig\*<sup>6</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>Poisson - Oeuf | \*<sup>2</sup>Crustacé - Lactose - Gluten | \*<sup>3</sup>Oeuf | \*<sup>4</sup>Poisson - Moutarde - Gluten | \*<sup>5</sup>Gluten - Oeuf - Poisson | \*<sup>6</sup>Gluten - Oeuf | \*<sup>7</sup>Lactose - Gluten | \*<sup>8</sup>Lactose - 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

**Le bar sauvage\*<sup>1</sup> | 24€**

*Mariné en gravlax, gel de bissap et crème légère au raifort*

**Le poireau\*<sup>2</sup> | 28€**

*Confit au beurre de la maison Vieux Bourg, poulpe rafraîchi au citron noir et sauce au lait ribot*

**Le maïs\*<sup>3</sup> | 26€**

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

**L'oeuf parfait\*<sup>4</sup> | 18€**

*Velouté d'épinards aillé, éclats de noisettes et oeufs de truite*

## PLATS

**Le suprême de volaille\*<sup>5</sup> | 32€**

*Cuit à basse température, accompagné de pommes de terre grenaille et mayonnaise au combawa*

**Le cabillaud\*<sup>6</sup> | 49€**

*Roulé au curry breton, risotto de petit épeautre au coeur de palmier et coquillages*

**Le homard breton\*<sup>7</sup> | 68€**

*Cuisiné à la nage, haricots verts à la pêche et pistaches*

**Le faux-filet de boeuf\*<sup>8</sup> | 45€**

*À la façon d'un tataki, caviar d'aubergine à la menthe et huile d'harissa*

## DESSERTS

**Pour le bon déroulement du service, les commandes de desserts sont à prendre en début de repas et ne peuvent plus être modifiées**

**Le chou craquelin\*<sup>9</sup> | 11€**

*Garni à la ganache chocolat-cardamome et chantilly*

**La brioche perdue\*<sup>8</sup> | 14€**

*À la façon d'une tatin bretonne, sorbet pomme/cidre*

**Le soufflé glacé\*<sup>9</sup> | 14€**

*Aromatisé au café et crème glacée tiramisu*

**Assiette de fromages affinés bretons\*<sup>10</sup> | 18€**

*Accompagnés 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>Lactose - Mollusque | \*<sup>3</sup>Lactose - Crustacé | \*<sup>4</sup>Lactose - Poisson - Oeuf | \*<sup>5</sup>Oeuf - Lactose | \*<sup>6</sup>Poisson - Moutarde - Fruit à coque - Sésame - Lactose | \*<sup>7</sup>Crustacé - Lactose - Fruit à coque | \*<sup>8</sup>Gluten - Oeuf - Lactose | \*<sup>9</sup>Oeuf - Fruit à coque - Lactose - Gluten | \*<sup>10</sup>Lactose - Gluten.

# MENU BRETON | 70€

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

Amuse-bouche

\*\*\*

## Le poireau\*<sup>1</sup>

*Confit au beurre de la maison Vieux Bourg, poulpe  
rafraîchi au citron noir et sauce au lait ribot*

\*\*\*

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

*Roulé au curry breton, risotto de petit épeautre au  
coeur de palmier et coquillages*

\*\*\*

## La brioche perdue\*<sup>3</sup>

*À la façon d'une tatin bretonne, sorbet pomme/cidre*

\*\*\*

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>Lactose - Mollusque | \*<sup>2</sup>Poisson - Moutarde - Fruit à coque - Sésame - Lactose | \*<sup>3</sup>Gluten - Lactose - Oeuf.

# 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

\*\*\*

**Le bar sauvage\*<sup>1</sup>**

*Mariné en gravlax, gel de bissap et crème  
légère au raifort*

**Le maïs\*<sup>2</sup>**

*En velouté aromatisé au safran, langoustine marinée au  
gingembre et graines de pavot*

\*\*\*

**Le turbot**

*En aiguillette, risotto de petit épeautre au coeur de  
palmier et coquillages*

**Le faux-filet de boeuf\*<sup>3</sup>**

*À la façon d'un tataki, caviar d'aubergine à la menthe  
et huile d'harissa*

\*\*\*

**Le soufflé glacé\*<sup>4</sup>**

*Aromatisé au café et crème glacée tiramisu*

\*\*\*

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>Poisson - Lactose - Sésame | \*<sup>2</sup>Lactose - Crustacé |

\*<sup>3</sup>Gluten - Oeuf - Lactose | \*<sup>4</sup>Oeuf - Gluten - Lactose - Fruit à coque.

# 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

\*\*\*

## Le bar sauvage\*<sup>1</sup>

*Mariné en gravlax, gel de bissap et crème légère  
au raifort*

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

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

\*\*\*

## Le homard breton\*<sup>3</sup>

*Cuisiné à la nage, haricots verts à la pêche et pistaches*

## Le turbot

*En aiguillette, risotto de petit épeautre au coeur de  
palmier et coquillages*

## Le faux-filet de boeuf\*<sup>4</sup>

*À la façon d'un tataki, caviar d'aubergine à la menthe  
et huile d'harissa*

\*\*\*

## Le fromage

*Assortiment de fromages affinés bretons accompagnés  
d'une gelée de cidre*

\*\*\*

## La banane

*Rôtie au beurre salé, crémeux Dulcey, sorbet au  
citron vert et meringue*

\*\*\*

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>Poisson - Lactose - Sésame | \*<sup>2</sup>Lactose - Poisson | \*<sup>3</sup>Crustacé - Lactose - Fruit à coque | \*<sup>4</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

