

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 : Alban LE FLOCHMOËN, Second de Cuisine | Gilles MUR, Chef de Partie Petit-Déjeuner | Samuel LOTH, Chef de Partie | Florian DIEN, Commis de Cuisine | Mathilde SELIN, Commis de Cuisine | Justine COSQUER, Commis de Pâtisserie | Tom BENER, Commis de Cuisine | Michel HOUSTLER, Plongeur | Alexandre MEUDIC, Plongeur.

En salle : Thibaut EVRARD, Chef de Rang et Sommelier | Laurent DUPUIS, Responsable Petit-Déjeuner | Marc LEVALLOIS, Chef de Rang | Marion LORIER, Chef de Rang | Enora ESNAULT, Chef de Rang | Tatiana MAKHOV, Commis de Salle Petit-Déjeuner | Mariia CHAMBEL, Commis de Salle Petit-Déjeuner | Gabriel ANTHOINE, Commis de Salle | Ani NOVIANI, Commis de Salle. »

Steve CARDA



MENU DU MARCHÉ | 39€

Imaginé chaque jour par le Chef selon les arrivages
Du mardi au samedi | Une entrée - un plat - un dessert
Disponible le midi uniquement

À LA CARTE

Du mardi au samedi
Disponible le midi et le soir

MENU BRETON | 70€

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

MENU INSPIRATION | 95€

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

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

À LA CARTE

Du mardi au samedi
Disponible le midi et le soir

ENTRÉES

L'araignée de mer*¹ | 45€

Émietlée puis relevée au ponzu, girolles marinées et mayonnaise au curry noir

Noix de Saint-Jacques bretonnes*² | 29€

Fumées au hêtre, crème de coco de Paimpol, vierge de pomme verte, céleri et sésame au curry

Le maïs*³ | 32€

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

PLATS

Le lieu jaune*⁴ | 49€

En aiguillette, mousseline de potimarron, girolles marinées au vinaigre de cidre et sabayon au kombu

Le rouget*⁵ | 66€

Cuit à la flamme, gel de rhum ambré, coquillages et shiso

La côte d'agneau*⁶ | 58€

Grillée au saté, os à moelle végétal et réduction de carottes

DESSERTS

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

La passion*⁷ | 14€

Travaillée dans un entremets à la vanille et sablé breton

Le far breton*⁷ | 14€

À la farine de blé noir, pruneaux imbibés au Pommeau et glace au sarrasin

Le café*⁸ | 18€

Dessert signature du chef réalisé pour le concours Création et Saveur en 2016

Assiette de fromages affinés bretons*⁹ | 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 :** *¹Crustacé - Oeuf - Champignon - Gluten | *²Lactose - Coquillage - Céleri - Sésame | *³Lactose - Crustacé | *⁴Poisson - Champignon - Oeuf - Lactose | *⁵Poisson - Lactose | *⁶Fruit à coque - Crustacé - Lactose | *⁷Gluten - Lactose - Oeuf | *⁸Gluten - Lactose - Fruit à coque - Oeuf | *⁹Lactose - Gluten.

MENU BRETON | 70€

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

Amuse-bouche

Noix de Saint-Jacques bretonnes*¹

*Fumées au hêtre, crème de coco de Paimpol, vierge
de pomme verte, céleri et sésame au curry*

Le lieu jaune*²

*En aiguillette, mousseline de potimarron, girolles
marinées au vinaigre de cidre et sabayon au kombu*

Assiette de fromages affinés bretons*³

Accompagnés d'une gelée de cidre maison
Supplément 11€

Le far breton*⁴

*À la farine de blé noir, pruneaux imbibés au Pommeau
et glace au sarrasin*

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 :** *¹Lactose - Coquillage - Céleri - Sésame | *²Poisson - Champignon - Oeuf - Lactose | *³Lactose - Gluten | *⁴Gluten - Lactose - Oeuf.

MENU INSPIRATION | 95€

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

Amuse-bouche

L'araignée de mer*¹

*Émiettee puis relevée au ponzu, girolles marinées et
mayonnaise au curry noir*

Le maïs*²

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

Le rouget*³

*Cuit à la flamme, gel de rhum ambré, coquillages et
shiso*

La côte d'agneau*⁴

*Grillée au saté, os à moelle végétal et réduction de ca-
rottes*

Assiette de fromages affinés bretons*⁵

Accompagnés d'une gelée de cidre maison
Supplément 11€

La passion*⁶

Travaillée dans un entremets à la vanille et sablé breton

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 man-
quer. **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 :** *¹Crustacé - Oeuf - Champignon - Gluten | *²Lactose - Crus-
tacé | *³Poisson - Lactose | *⁴Fruit à coque - Crustacé - Lactose | *⁵Lactose - Gluten | *⁶Gluten - Lactose - Oeuf.

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

Noix de Saint-Jacques bretonnes*¹

*Fumées au hêtre, crème de coco de Paimpol, vierge
de pomme verte, céleri et sésame au curry*

L'araignée de mer*²

*Émiettee puis relevée au ponzu, girolles marinées et
mayonnaise au curry noir*

La crevette Obsiblué

*En carpaccio relevé au jalapeño, gel de tête et vierge
mangue/basilic*

La pomme de terre Ratte

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

Le rouget*⁵

Cuit à la flamme, gel de rhum ambré, coquillages et shiso

La côte d'agneau*⁴

*Grillée au saté, os à moelle végétal et réduction de
carottes*

Assiette de fromages affinés bretons*⁵

Accompagnés d'une gelée de cidre maison
Supplément 11€

Le café*⁶

*Dessert signature du chef réalisé pour le concours
Création et Saveur en 2016*

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 - Coquillage - Céleri - Sésame | *²Crustacé - Oeuf - Champignon - Gluten | *³Poisson - Lactose | *⁴Fruit à coque - Crustacé - Lactose | *⁵Lactose - Gluten | *⁶Gluten - Lactose - Fruit à coque - Oeuf.

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

