

## Communiqué de presse

A Brest, le 08/10/2008

### *Du nouveau au Restaurant de l'Hôtel L'Amirauté Brest à découvrir à l'occasion de la Semaine du Goût !*

---

Le nouveau Chef du Restaurant L'Amirauté à Brest, Stéphane Das a une passion, la mer, et c'est cette passion qu'il a choisi de faire partager à travers sa cuisine. Ce jeune homme de 35 ans, originaire de Lorient, aime sélectionner ses produits lui-même et se retrouver avec son équipe en cuisine pour imaginer de nouveaux plats, marier les saveurs, travailler les produits nobles de la cuisine française en les mariant aux épices et aux essences. Modeste, il ne cherche pas à se mettre en avant mais à faire apprécier sa cuisine.

Et c'est ce qu'il propose avec sa toute nouvelle carte d'automne à L'Amirauté qui fait une large place à ses spécialités de poissons. Découvrez vite son Lieu jaune poché dans une infusion de thé noir à la sauce parfumée à l'huile de truffes ou encore sa Piccata de saumon cru mariné au gingembre confit et agrumes. Terminez votre repas en beauté avec un Miroir aux figues et sa mousse de chocolat blanc, Crème de cacao.

Cette année, la Semaine du Goût et les Restaurateurs de la Pointe Bretagne mettent à l'honneur le veau de Bretagne, la pomme de terre Princesse Amandine, les légumes anciens et le chocolat. Venez découvrir dans un cadre cosy et élégant les menus exclusifs concoctés par le Chef à partir de ces produits : Le menu « Semaine du goût » au tarif exceptionnel de 35€ avec un cocktail L'Amirauté offert et le menu Escale, servi le midi, à partir de 19,50€.

#### **Hôtel Restaurant L'Amirauté**

41, rue Branda - Brest

Réservations au 02 98 80 84 00

Ouvert midi et soir en semaine (fermé le week-end)

Tarifs restaurant :

Menu midi Escale à partir de 19,50€

Menu Semaine du Goût à 35€

Contact Presse : Mélanie Simon

Tel +33 (0)2 98 44 10 26 – Fax + 33 (0)2 98 44 56 92 – [presse@oceaniahotels.com](mailto:presse@oceaniahotels.com)

*Menu Semaine du Goût à 35€*

Cocktail L'Amirauté  
et son Amuse-bouche

\*\*\*\*

Queues de langoustines rôties en chapelure de pain d'épices, sur un lit de petites  
Princesses Amandines en blinis

\*\*\*\*

Filet de veau de Bretagne, mariné dans une sauce au miel,  
poêlé et parfumé à l'huile de safran et aux épices douces  
Millefeuille de légumes anciens

\*\*\*\*

Mousse Arlequin  
aux trois chocolats  
et son craquant à la réglisse

\*\*\*\*

Mignardises

**Offre spéciale destinée aux professionnels de la presse :  
vous souhaitez découvrir la cuisine de notre Chef, contactez dès  
maintenant notre service presse au 02 98 44 58 09  
pour profiter d'un déjeuner offert !**



Contact Presse : Mélanie Simon

Tel +33 (0)2 98 44 10 26 – Fax + 33 (0)2 98 44 56 92 – [presse@oceaniahotels.com](mailto:presse@oceaniahotels.com)