

Menu du Terroir à 31 €



Tartare de Maquereaux fumés,
Niçoise à l'huile d'Olive
et Mesclun de jeunes pousses

Tranche de Gigot d' Agneau de
Belle-Île caramélisée au Miel
et Fleur de Thym

Moelleux de Pommes de Terre
Ou

Pavé de Lieu Jaune « à la
Plancha » et Lasagne de Blé noir
aux Épinards

Fin sablé Breton, Riz au lait bio,
mousseux aux Agrumes, suprêmes
d'Orange et sorbet au Romarin

Menu de La Forge à 48 €

Brandade de Morue, poêlée de
Palourdes et julienne
de Pois Gourmands

Tartare de Moules au Citron Vert
Ou

Trilogie d'Araignée de Mer,
(Croustillant, Cappuccino,
Pinces hachées aux Tomates
confites)

Pavé de Bar « à la Plancha »
Raviole de caviar d'Aubergine
et Oignons nouveaux, bouillon
de Légumes au « Miso »

Ou

Carré d'Agneau de Belle-Isle
« 2 Côtes » et sa noisette, en
croûte d'Herbes,

Poêlée de Légumes du Moment

Chocolat crémeux à la
Cardamome et pâte à tarte
verticale,

Chantilly de Spéculos, sorbet
Chocolat au poivre Sichuan

Ou

Retour des îles pour
« La Désirade »,
mouillettes feuilletées aux Herbes
de Belle-Île

Menu Saveurs à 56 €

Belles Langoustines poêlées au
Beurre Noisette, duo d'Asperges
Réduction de Carottes violettes

Ou

Fricassée de Ris de Veau, cœur
d'Artichaut Breton braisé aux
Petits Légumes, Jus de Veau

Filet de Saint-Pierre braisé dans
son fumet au Gingembre et Safran

Petits Pois frais
et Carottes fondantes

Ou

Médailillon de Sole
« à la Plancha »,
crémeux de Chou-fleur

Compotée de Tomates confites,
fumet au Beurre

Ou

Suprême de Pigeon saisi minute
et cuisses confites

Écrasée de Pommes de Terre,
Granny Smith et Céleri

Mesclun de Salade aux pignons
de Pin et Tomates confites

Ou

Duo de « Chèvres Bellilois »

Dessert

A la carte, au gré de vos envies

Déclinaison autour du Homard Breton à 78 €

Uniquement sur la base d'un
nombre pair de convives et sur
réservation

Tartare de Homard Mi-cuit,
Panier de Pommes de Terre,
Mesclun de Roquette et pousses de
Betteraves

Homard (800g environ pour 2)
fendu et poêlé au Beurre clarifié,
Fricassée de Fèves, Petits Pois et
Asperges

Crème Brûlée au Homard et son
Financier

Dessert

A la carte, au gré de vos envies

Menu Grande Dégustation à 82 €

Sur la base d'une entrée, deux
plats, salade ou fromage
et un dessert,

En donnant « carte blanche » au
Chef ou selon vos envies