

La Carte de Saison



Entrées 18 €

Queues de Langoustines poêlées, crème de Courge Butternut
Et ses palets confits à la bisque, crème de Noisette

Encornet farci
(Ris de Veau, Encornet haché, Champignons de Paris, Herbes fraîches)
Fumet à l'encre de Seiche

Assiette de 12 Huîtres de la Baie de Carnac

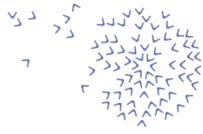
Plats 29 €

Tronçon de Barbue ou Filet de St Pierre
Courge Spaghetti au Foie Gras et aux Condiments
Confit d'Échalotes fumées

Pigeon désossé et poêlé
(ailes et cuisses confites)
Effeillé de Choux de Bruxelles et tagliatelles de Salsifis
jus corsé à la Figue

Le Homard les 100g : 13 €

Homard du Vivier poêlé au beurre clarifié
Pommes de Terre Anna et Légumes de saison
Bisque de Crustacés



Salade, Fromages bellilois

<i>Mesclun de Salade du Potager</i>	5 €
Avec Tomates confites à l'huile de Sésame, pignons de Pin	
<i>Duo de « Chèvres Bellilois »</i>	8 €
« Le Kéroulep » rôti au miel de Belle-Ile et le chèvre de Sauzon	
<i>Tomme de Belle-Ile</i>	9 €
Tomme (mi-vache, mi-chèvre) rôtie, Chutney de Poires au « Côteaux-du-Layon - Rosalie »	

Desserts 14 €

Crêpes Suzette flambées en salle
Grand Marnier, Orange confite
sauce Suzette (Caramel au beurre salé, Agrumes)

Tartelette Chocolat Noir
Glace Marron et Suprêmes d'Oranges

« Autour de la Mangue »
Dacquoise, Mousse, Brunoise et Sorbet à la Mangue