

Bonjour et bienvenue à La Table de La Désirade !

Nous cuisinons à partir de **produits frais**, de saison, **essentiellement locale et régionale**. D'où une offre volontairement réduite.

Notre Chef travaille avec une **équipe** dont les compétences bâties au fil des années permettent de **transformer tous nos produits « à la maison »**.

La Carte des Vins est un **concentré de « plaisir à boire »**. Elle est composée principalement de références appréciées par les initiés pour leur **authenticité**.

L'équipe de Salle s'attache tous les soirs à proposer un **service soigné, souriant et attentionné**, dans une **atmosphère chaleureuse**.

Notre manière de concevoir la restauration a été récompensée par l'obtention du titre de Maître Restaurateur à l'automne 2013. A ce titre, le logo « Fait Maison » s'applique à l'ensemble de nos plats



Selon les arrivages nos produits proviennent des producteurs et partenaires suivants

Poissons, Coquillages et Crustacés

Pêcheurs de Belle-Ile : « Lol » P. Farré ; P. Le Gall (Le Palais), Armement « P'tit Guy » L. Peron
Poissonneries: C. Germain (Le Palais) ; Vives Eaux (St Philibert-56) ; Keryvonne (Carnac-56) ; Les Viviers Saint-Colomban (Carnac-56) ; Les Viviers Quiberonnais (Quiberon-56)

Viandes (d'origine française)

E. Amouroux (Sauzon) ; C. Le Port (Le Palais) ; Kervadec (Auray - 56)

Fromages et produits laitiers

Un Amour de Véro (Sauzon) ; Chèvrerie de La Croix de Keroulep (Locmaria) ; Fromagerie Pilou (Le Palais) ; Gaec du Menhir (Sauzon) ; SPLO (35) ; Michard (Theix-56)

Fruits et Légumes

Lalouse primeurs (Le Palais) ; Proxi (Bangor) ; Pomona Terre Azur (Rennes-35)

Pains

Boulangerie Le Fournil (Le Palais)
Crème de caramel au beurre salé
« La Bien Nommée » (Le Palais)

Bière de Belle Ile

Brasserie La Morgat (Le Palais)

Whisky

Kaerilis (Le Palais)

Épices

Gaëlla « Aux goûts du Monde » (Le Palais)

Café

Brûlerie d'Alré (Auray-56)

Nos Formules

À composer au gré de vos envies ... et de votre appétit

Menu de La Forge 34 €

Entrée, Plat et Dessert à choisir dans les Suggestions de La Forge

Menu Saveurs 56 €

Entrée, Plat et Dessert à choisir dans la Carte de Saison (sauf homard)

Menu Dégustation 66 €

2 Entrées, 1 Plat et 1 Dessert à choisir dans la Carte de Saison (sauf homard)

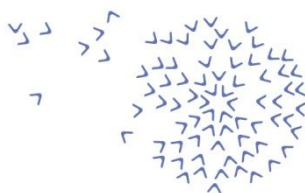
Menu Homard (à commander la veille) 79 €

Déclinaison autour du Homard breton, et Dessert à choisir dans la Carte de saison

Menu Enfant Entrée-Plat ou Plat-Dessert 18 €
Entrée-Plat-Dessert 22 €



Le Chef de Cuisine Pacôme Epron, son équipe :
Alan, Titouan, Florent, Léa et Margot,
La Maître d'Hôtel Coralie Legendre, son équipe :
Candide, Charlotte, Eugénie et Sylvain
Vous souhaitent « Bon Appétit » !



La liste des allergènes susceptibles d'être présents dans nos plats est à votre disposition.
Demandez à notre équipe !

Tous nos prix sont nets, taxes et services compris. Les boissons ne sont pas comprises.
Moyens de paiement acceptés: Cartes Bancaires Visa, Mastercard, Amex, Chèques, Espèces.

Cuisiner à partir de produits frais peut nous amener à modifier la Carte,
afin de vous offrir le meilleur du marché du jour.

Nos Entrées



Les Langoustines

Queues de Langoustines poêlées 20 €
Pétales de Tomates marinés à l'Estragon et au Piment d'Espelette
Bohémienne de Légumes du Soleil, Sauce Chorizo

Le Ris de Veau

Ris de Veau poêlés et Cœur d'Artichaut breton braisé aux Petits Légumes 21 €

Le Tartare de la Mer

Tartare de Merlan de Ligne et Saumon Fumé par nos soins 16 €
Salicornes et Citron vert, Vinaigrette Betterave – Framboise
Mesclun de Jeunes Pousses

L'Assiette d'Huîtres de la Baie de Carnac

6 Huîtres : 11 €

9 Huîtres : 13 €

12 Huîtres : 16 €

Nos Poissons



Le Turbot

Tronçon de Turbot rôti au Beurre moussoux 29 €
Wok de Figues fraîches, Pommes de terre Rattes,
Foie Gras et Oignons confits, Herbes fraîches

Le Saint-Pierre

Filet de Saint-Pierre à la Plancha, Sablé Romarin Parmesan 28 €
Tian de Tomates anciennes (Reine de cœur, Créole, Marquise Noire,...)
Sauce Vierge (Sauce Vierge : Tomates, Oignons nouveaux, Cive, Ail, Piment d'Espelette,
Safran et Huile d'Olive)

Le Homard du Vivier

Poêlé au Beurre clarifié, Pommes de Terre Anna et Légumes de saison
Bisque de Crustacés Les 100 g : 13 €

Nos Viandes

L'Agneau de Belle-Ile

27 €

Carré d'Agneau de Belle-Ile (2 côtes et noisette)
Pomme de terre garnie de mousse d'Ail doux à la fleur de Thym
Carotte fane, Chou Romanesco et Courgettes
Jus corsé

Salade, Fromages bellilois

Mesclun de Salade du Potager

5 €

Avec Tomates confites à l'huile de Sésame, pignons de Pin

Duo de « Chèvres Bellilois »

8 €

« Le Kéroulep » rôti au miel de Belle-Ile et le chèvre de Sauzon

Tomme de Belle-Ile

9 €

Tomme (mi-vache, mi-chèvre) rôtie, Chutney de Poires
au « Côteaux-du-Layon - Rosalie »

Nos Desserts

(A commander en début de repas)

Le Baba au Rhum

14 €

Servi avec Ananas rôti et flambé, Sorbet Ananas - Fruit de la Passion - Vanille
Chantilly au Citron Vert

Le Tout Chocolat et ses Jariguettes

14 €

Biscuit Chocolat Blanc – Galettes de la Bien-Nommée au Caramel
Ganache Chocolat Amer, Crémeux Chocolat Noir, Fraises de Plougastel

Déclinaison autour de la Rhubarbe

14 €

Pochée, en Mousse, Marmelade et Chips, biscuit au Citron

Les Crêpes Suzette flambées en salle

14 €

Grand Marnier, Orange confite, sauce Suzette (Caramel au beurre salé, Agrumes)

Pour les enfants

Menu Enfant

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 18 €
Entrée-Plat-Dessert 22 €

Saumon fumé maison
Hamburger et Frites OU Filet de Poisson Blanc, Légumes du moment
Profiterole au Chocolat OU à la Fraise OU Tulipe croustillante garnie de sorbets maison

Nos Spécialités

À commander la veille

Poissons en croûte de sel

Pêche locale


Sur commande 24h à l'avance et selon arrivage :

Bar de ligne	8 € les 100 g
Barbue	7 € les 100 g
Turbot	7,50 € les 100 g

Ces plats sont accompagnés de légumes du moment et sauces diverses
(beurre noisette, beurre de crustacés, beurre de corail)

Plateau de Fruits de Mer 40 €pers

Selon arrivage

Par personne : 6 huîtres et 4 palourdes de la baie de Quiberon, 1/2 araignée ou Tourteau de Belle-Isle, 6 langoustines, 60 g de crevettes grises, 120 g de bulots 120 g de bigorneaux, 4 crevettes roses Bio *

Produits vivants et cuits du jour sauf *

Possibilité de Plateaux de Fruits de Mer au gré de vos envies (prix selon composition et saison)

Déclinaison autour du Homard Breton à 79 €

Pour un nombre pair de couverts

Moelleux au Homard et sa Bisque

...

Tartare de Homard Mi-cuit
Et ses Petits Légumes

...

Homard (800 g environ pour 2) fendu et poêlé au Beurre clarifié
Pommes de Terre Anna et Légumes de saison
Bisque de Langoustines

...

Dessert au choix

La Désirade ... une belle histoire



Au début des années 80, Odile et Dominique Mulon ont ouvert le Restaurant « **La Forge** », en rénovant les ruines de l'ancienne forge du Petit Cosquet. En 1990, ils lui ont adjoint l'Hôtel de Charme « **La Désirade** ». En 1999, Stéphanie et Nicolas Le Nagard ont pris le relais, et ont transformé le restaurant, rebaptisé « **La Table de La Désirade** ». Depuis notre arrivée en 2005 chacune des salles à manger garde le nom et l'esprit de ses créateurs, et nous nous attachons à perpétuer ce qui fait la réputation de la Maison depuis sa création : **la qualité et la convivialité**.

Pacôme Epron est aux commandes des fourneaux de La Désirade pour la 13^{ème} année consécutive ... et pour le plus grand plaisir de nos papilles. Pour Pacôme, le « **Fait Maison** », **c'est une histoire de famille** : de la tradition familiale il a appris à choisir les bons produits, travailler la matière première à l'état brut puis conjuguer les saveurs tout en laissant chacune exprimer son caractère. Grand connaisseur des bons coins à champignons de Belle-Ile, Pacôme est aussi un fin pêcheur qui sait **mettre en valeur des produits simples, à découvrir ou redécouvrir, en créant des recettes savoureuses**.

La cuisine de La Désirade privilégie les produits frais, de saison et met en avant autant que possible les produits locaux et régionaux.

Côté coulisses, inspirée par Pacôme, c'est **toute une équipe active et créative**, qui lève les filets de bar, fume le saumon ou les magrets de canard, découpe les agneaux arrivés entiers, fait réduire les jus de cuisson pour en extraire un concentré de saveurs, décortique les araignées et les coquillages, coupe les légumes en brunoise ou en julienne, poche les poires dans un sirop aux épices parfumées ...

Côté salle, **Coralie Legendre et son équipe** soignent le décor et s'attachent à créer une atmosphère chaleureuse et attentive pour vous accompagner dans la découverte de nos plats et de notre Carte des Vins.

La cuisine, c'est un peu comme le théâtre : chaque soir c'est du direct, chaque soir tout est remis en jeu, pour vous faire vivre une expérience délicieuse et savoureuse, à l'image de Belle-Ile : naturelle et conviviale.

