

# 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 (Sauzon) ;  
P. Le Gall (Le Palais)  
Poissonnerie: C. Germain (Le Palais) ; Vives Eaux  
(St Philibert – 56) ; Keryvonne (Carnac – 56) ;  
Les Viviers Saint-Colomban (Carnac – 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 Hémary (Locmaria)

## *Crème de caramel au beurre salé*

« La Bien Nommée » (Le Palais)

## *Bière de Belle Ile*

Brasserie La Morgat (Le Palais)

## *Miel*

« Les Ruchers de Belle-Isle » M.Laurance  
(Sauzon)

## *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*

54 €

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 €



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

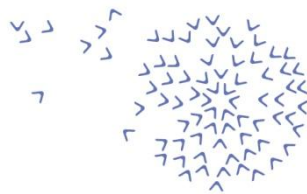
*Le Chef de Cuisine Pacôme Epron, son équipe :*

*Alan, Titouan, Florent et Margot,*

*la Maître d'Hôtel Coralie Legendre, son équipe :*

*Candide et Charlotte,*

*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 laquées dans leur bisque  
Asperges Vertes façon Risotto et pointes au Beurre moussoux  
Réduction de jus de Carottes des Sables 18 €

### Les Noix de Pétoncles de Belle-Ile

Noix de pétoncles poêlées, millefeuille de galettes de blé noir croustillantes  
Crèmeux de céleri rave, Jus aigre-doux 17 €

### L'Araignée

Fondant de chair d'Araignée aux petits Légumes  
Tuile crouillante au Pavot 20 €

### Le Ris de Veau

Ris de Veau poêlés, Millefeuille de Pommes de terre à la Duxelles  
de Champignons, Sauce Porto 21 €

### L'Assiette d'Huîtres de la Baie de Carnac

6 Huîtres : 11 €

9 Huîtres : 13 €

12 Huîtres : 16 €

## Nos Poissons



### Le Saint-Pierre

Filet cuit à la plancha, mijoté de Petits Pois frais au cidre et Marinière de  
Coquillages (Moules, Palourdes et Coques) 28 €

### La Lotte

Tronçon de Lotte farci aux Tomates, Gingembre, Basilic  
Fondue de Fenouil à l'Huile d'Olive et Lard crouillant 26 €

### 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

### *Le Filet de Bœuf*

Filet de Bœuf et sa poêlée de Fèves, billes de Pommes de terre à l'Aillet,  
Jus corsé

27 €

## Salade, Fromages bellilois

### *Mesclun de Salade du Potager*

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

5 €

### *Duo de « Chèvres Bellilois »*

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

8 €

### *Tomme de Belle-Ile*

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

9 €

## Nos Desserts

(A commander en début de repas)

### *La Pomme*

Palet de Pomme confit au Romarin, croustillant à la Fleur de Sel  
compote de Pomme au Citron Vert, sorbet Pomme-Coriandre

14 €

### *La Pistache et le Chocolat*

Crèmeux Pistache –Chocolat, sablé Spéculoos et Fraises Maras des Bois

14 €

### *Le Dessert du Potager*

Macaron revisité à la mousse d'Asperges blanches, coulis de Petits Pois à la Menthe

14 €

### *Les Crêpes Suzette flambées en salle*

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

14 €

## 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<sup>ème</sup> 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.**

