

Bonjour et bienvenue à La Table de La Désirade !

Nous cuisinons à partir de **produits frais**, de saison, **essentiellement locaux et régionaux**. 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 jours 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. Amoureux (Sauzon) ; C. Le Port (Le Palais) ; Kervadec (Auray - 56)

Fromages et produits laitiers

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, le soir, 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)

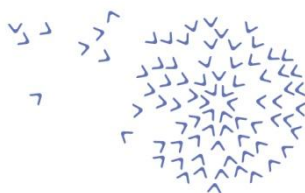
Menu Homard (à commander la veille) 79 €

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 €



*La Directrice du restaurant Valérie Bedel
Le Chef de Cuisine Pacôme Epron, son équipe :
Florian, Jean-Marie, Florent et Alexis,
La Maître d'Hôtel Clémence Lailic, son équipe :
Jérémy, Eugénie, et Laure
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
Crème de Petit Pois et Cresson
Tagliatelles de Carottes confites au Cumin

20 €

L'Araignée

Chair d'Araignée au naturel
Céleri et Granny Smith en rémoulade, Citron Vert safrané
Tuile au Sésame

18 €

Les Ris de Veau

Ris de Veau poêlés au Beurre moussoux
Coussinet de vert de Blettes et ses Côtes braisées
Sauce Brune aux Morilles

21 €

L'Asperge en végétalien

Polenta au lait d'Amande à la fleur de Thym
Duo d'Asperges, Tomates confites
Emincé de Fenouil à l'Huile d'Olive

15 €

L'Assiette d'Huîtres de la Baie de Carnac

6 Huîtres : 11 €

9 Huîtres : 13 €

12 Huîtres : 16 €

Nos Poissons



Le Lieu Jaune

Pavé de Lieu Jaune cuit à la plancha, pointes d'Asperges Blanches
Tartare de Moules et Palourdes au Pesto
Hollandaise au Beurre fumé

25 €

La Lotte

Tronçon de Lotte mariné, Achard de Légumes de saison
Sauce Soja, Citron Vert, Huile de Sésame et Gingembre

26 €

Le Homard du Vivier

Homard poêlé au Beurre clarifié, Pommes de Terre Anna
Légumes de saison, Bisque de Crustacés

Les 100 g : 13 €

Notre Viande



L'Agneau de Belle-Île

27 €

Carré d'Agneau et son filet en Croûte d'Herbes
Légumes glacés, Carottes Fanes, Pommes de Terre Charlotte
Navets, Pois Gourmands et Jus corsé

Notre plat Végétarien



Les Pois Chiches

22 €

Falafel de Pois Chiches, Cannellonis de Légumes confits
Aubergines, Courgettes et Poivrons
Sauce au Fromage Blanc, Concombre et Fenouil Sauvage de Belle-Île

Salade, Fromages bellilois



Mesclun de Salade du Potager

5 €

Mesclun, Tomates confites à l'Huile d'Olive, Pignons de Pin

Duo de « Chèvres Bellilois »

8 €

« Le Kéroulep » rôti au Miel et le Chèvre Frais du Gaec du Menhir

La Tomme de vache de Belle-Île

9 €

Tomme de Vache de la Fromagerie Pilou rôtie à l'Ail confit
Chutney de Poire au Vin Doux et Poivre de Selim

Nos Desserts



(A commander en début de repas)

La Pomme

14 €

Pomme confite au Miel, Brunoise de Pomme et sa Compotée
Glace Tatin et Espuma de Caramel
Sauce Caramel au Beurre Salé de « La Bien Nommée »

Le Nougat et le Chocolat

14 €

Nougat Glacé au Chocolat, Crumble Cacao, Biscuit Chocolat
et Croustillant Praliné, Sorbet Cacao

Le Dessert du Potager

14 €

Pâte Sucrée aux Quatre Epices, Mousse de Betterave, Légumes du potager confits :
Carotte des Sables, Fenouil et Artichaut, Sorbet au Basilic

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-Île, 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. Avec **Valérie Bedel**, Directrice du restaurant, qui vient enrichir l'équipe depuis cette année, 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 15^{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-Île, 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, ainsi que les légumes de notre potager, cultivés sans engrais ni pesticides.

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, **Clémence Lailic 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 jour c'est du direct, chaque jour tout est remis en jeu, pour vous faire vivre une expérience délicieuse et savoureuse, à l'image de Belle-Île : naturelle et conviviale.

