

# 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 Bretons et Bellilois :*

## *Poissons, Coquillages et Crustacés*

Pêcheurs de Belle-Ile: Armement« Lol » P. Farré ;  
Armement « P'tit Guy » L. Peron  
Poissonneries: « Kavac » 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*

Chèverrie de La Croix de Keroulep (Locmaria)  
Fromagerie Pilou (Le Palais) ; Gaec du Menhir  
(Sauzon) ; Gaec des Brebis (Bangor) ; SPLO  
(35) ; Michard (Theix-56)

## *Fruits et Légumes*

Pomme de Terre de Belle Ile, Lalouse primeurs  
(Le Palais) ; Proxi (Bangor) ; Pomona Terre Azur  
(Rennes-35)

## *Miel*

Hydromellerie de Cornouaille - Baye en Finistère

## *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)

## *Alcools*

La Cave du Gouverneur (Le Palais)  
Belle-Ile Boissons (Le Palais), Maison Jouffe

## *Épices*

Gaëlla « Aux goûts du Monde » (Le Palais)

## *Cafés*

Brûlerie d'Alré (Auray-56)

## *Thés*

Dannam

# Nos Formules

*À composer, le soir, au gré de vos envies ... et de votre appétit*

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

*Menu de La Forge* 36 €

Entrée, Plat et Dessert à choisir dans les Suggestions de La Forge  
(Formule Entrée-Plat ou Plat-Dessert à 29 €)

*Menu Saveurs* 58 €

Entrée, Plat et Dessert à choisir dans la Carte de saison (sauf Homard)

*Menu Dégustation* 72 €

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

*Menu Végétarien* 44 €

Entrée et plat avec \*, Dessert à choisir dans la carte de saison

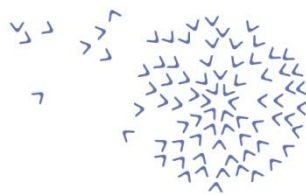
*Menu Homard* (à commander la veille) 79 €

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, Christopher et Alexis  
La Maître d'Hôtel Clémence Lailic, son équipe :  
Jérémy, Eugénie, Laure, Lyse et Lilou  
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.

## Nos Entrées

### *Les Langoustines*

Langoustines poêlées à l'Huile de Thym  
Crèmeux de Chou-fleur  
Concassée de Tomates d'Antan

20 €

### *Les Poissons de notre Fumoir*

Trilogie de Poissons fumés, Saumon, Thon Blanc, Dorade Grise  
Caviar d'Aubergine, Guacamole de Carotte, Chutney de Melon  
Pancake de Pommes de terre à la Ciboulette

19 €

### *Les Ris de Veau*

Ris de Veau poêlés et caramélisés au Miel Breton  
Légumes de saison au Citron confit, Ail, Gingembre

21 €

### *Le Tartare de Légumes \**

Tartare de Légumes marinés au Safran  
Carottes, Courgettes, Poivrons, Oignons, Concombre, Céleri  
Mesclun d'Herbes et de Fleurs, Concassée de Fruits secs

13 €

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

6 Huîtres : 11 €

9 Huîtres : 13 €

12 Huîtres : 16 €

## Nos Poissons

### *Le Lieu Jaune de Ligne « Ikejime »*

Filet de Lieu Jaune de Ligne « Ikejime » poêlé,  
Cœur d'Artichaut Breton lardé et laqué au fond de Veau,  
Garni de Duxelles de Champignons  
Poêlée de Girolles

26 €

### *Le Saint-Pierre*

Filets de Saint-Pierre au Beurre moussoux,  
Cannellonis de Courgettes à la Bohémienne de Légumes,  
Tomates confites, Crème d'Huître au Basilic  
(Supplément de + 3 € dans les menus Saveurs et Dégustation)

29 €

### *Le Homard du Vivier*

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

Les 100 g : 13 €

## Nos Viandes

*Nous vous proposons selon arrivage :*

### *Le Carré d'Agneau de Belle-Ile, deux côtes rôties et filet*

*Ou*

### *Le Filet de Bœuf « Race à Viande »*

Accompagnés d'un Mijoté de Petits Pois frais,  
Pommes de terre « Ratte » et « Bleue d'Artois » de Belle-Ile  
Confites au Romarin, Ail nouveau et Jus corsé

27 €

## Notre plat Végétarien



### Les Pois Chiches \*

20 €

Fallafel 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

### L'assiette de Fromages de Belle-Île

9 €

Fromage de Brebis Affiné du GAEC des Brebis  
Chèvre de la fromagerie Keroulep  
Tomme de Vache de la fromagerie Pilou  
Chutney Pommes-Tomates, Mesclun, Ail confit

### 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)

### Le Chocolat

14 €

Tarte Chocolat façon Crème Brûlée aux Truffes Noires  
Mousse Chocolat en parfum d'Huîtres, cœur Framboise et son Sorbet  
Ganache montée aux baies de Genièvre

### La Pêche

14 €

Soufflé à la Pêche et sa liqueur, Mousse de Pêche,  
Quenelle de salade de Pêches, Sorbet Pêche et sa Tuile

### Le Dessert du Potager

14 €

Pâte sucrée aux Quatre-Epices, Mousse de Rhubarbe, Légumes du potager confits :  
Carottes des Sables, Fenouils et Poivrons, Sorbet au Basilic  
Pointe de Rhubarbe marinée

### Les Crêpes Suzette flambées en salle

14 €

Grand-Marnier, Orange confite, Sauce Suzette (Caramel au Beurre Salé, Agrumes)

### Les Bulles Gourmandes

14 €

Coupe de Vouvray « Ancestrale » domaine V. Carême  
Accompagnée de Trois Mignardises

## Pour les enfants



### Menu Enfant

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

Saumon Fumé maison  
Hamburger OU Filet de Poisson Blanc, Légumes du moment OU Pâtes  
Profiterole au Chocolat ou à la Fraise OU Vacherin (Meringue, Sorbets maison, Chantilly)

# Et la Prochaine Fois ...?



## 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 45 €pers

Selon arrivage, produits vivants et cuits du jour (sauf \*), accompagnés de Vinaigre-échalotes et d'un assortiment de Mayonnaises : Nature, Ciboulette, Carottes-oranges

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 \*



Possibilité de composer votre Plateau 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

## Notre Restauration le Midi

**Assiettes Gourmandes selon les thématiques Terre, Mer ou Potager.** Vous découvrirez ainsi les Fumaisons, Terrines, Rillettes, et autres Préparations réalisées par notre Equipe.

Bien sûr une **Assiette Gourmande des Fromages de Belle Ile** est proposée ainsi qu'une **Variation de Desserts ou le Café Gourmand** de Jean-Marie.

## Nos Ventes à Emporter

Entièrement cuisinées et conditionnées par nos soins, nous vous proposons **les Suggestions de la Forge** (entrée, plat, dessert du jour) et **nos Plateaux de Fruits de Mer**. Vous pourrez aussi découvrir **nos Tartinables** et **nos Fumaisons au bois de Hêtre**, selon arrivage, comme le Saumon d'Ecosse, le Thon blanc, la Dorade, la Vieille ... ou encore le Magret de Canard.

## 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<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-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.**

