

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

Chèverie 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 Homard (à commander la veille)

79 €

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

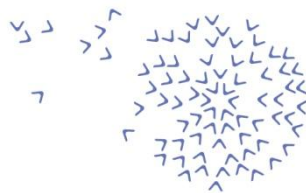
Menu Enfant

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 Clément,
La Maître d'Hôtel Clémence Lailic, son équipe :
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.

Nos Entrées



Les St Jacques

18 €

Noix de St Jacques marinées à la bisque de Langoustines et poêlées
Effeuillé de Choux de Bruxelles, crémeux de Courge Butternut fumée

L'Encornet farci

18 €

Ris de Veau, Encornet haché, concassée de Tomates, Echalote ciselée,
Herbes fraîches, jus à l'encre de Seiche

L'Assiette d'Huîtres de la Baie de Carnac

6 Huîtres : 11 €

9 Huîtres : 13 €

12 Huîtres : 16 €

Nos Plats



La Daurade Royale

29 €

Filet cuit à la Plancha, Courge Spaghetti aux Coquillages, Tomates confites,
Herbes fraîches, sauce Vin Rouge-Foie Gras

Le Pigeon

29 €

Suprêmes poêlés, ailes et cuisses confites à la graisse de Canard,
Purée de Châtaignes et poêlée de Champignons des bois
Jus de Pigeon aux Myrtilles

Le Homard du Vivier

Les 100 g : 13 €

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

Salade Fromages Bellilois



Mesclun de Salade du Potager

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

5 €

L'assiette de Fromages de Belle-Ile

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

9 €

La Tomme de vache de Belle-Ile

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

9 €

Nos Desserts

(A commander en début de repas)



Le Chocolat

Tube Poire-Chocolat en croustillant d'Amandes
Sur Sablé Chocolat, Carré d'Opaline, Sorbet Poire

14 €

La Châtaigne

Dacquoise Pistache, Bavaroise Vanille et Mascarpone
Crèmeux et Vermicelle de Châtaigne au Cognac
Marrons glacés, Suprêmes d'Orange

14 €

Les Crêpes Suzette flambées en salle

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

14 €

Pour les enfants



Menu Enfant

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)

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 18 €

Entrée-Plat-Dessert 22 €

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

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^{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.

