

Bonjour et bienvenue à La Table de La Désirade !

« Menu de La Forge » Entrée + Plat + Dessert : 36 €

« Menu Saveurs » Entrée + Plat + Dessert : 56 €

« Menu Végétarien » Entrée + Plat + Dessert » : 44 €

« Menu Enfant » : à partir de 18 € (voir au verso)

Les Entrées

Les Langoustines

Marinées au Soja, Citron, Gingembre et Huile de Sésame, puis poêlées, crémeux onctueux de Coco de Paimpol, Pétales de Tomates confites, Tuile de Sésame à l'Encre de Seiche et Mesclun d'Herbes folles

21 €

Le Thon

En tartare et Pommes Golden, Betteraves et Baies de Cranberries, Guacamole et Chips de Pommes et Betteraves

19 €

La Végétarienne

Tarte feuilletée, fromage blanc de l'île au Curry rôti et légumes (Fenouil, Radis, Carottes)

13 €

Les Plats

Le Saint-Pierre

En filet cuit à la plancha, Tartare de Légumes et Coquillages, Polenta au Jus de Persil, de Basilic et Piment d'Espelette

29 €

L'Agneau de l'île (2 côtes et son filet) ou le Bœuf race à viande :

29 €

Darphin de Pommes de Terre et Poireaux, Poêlée de Girolles et Jus corsé

Le Végétarien

20 €

Falafel et bohémienne de légumes, crème Ciboulette

Les Desserts

Le Chocolat

Soufflé au Chocolat, Cœur Biscuit au Cognac, Sorbet et Tuile Cacao

14 €

Les Figues

Rôties au Vin Rouge sur un Pain de Gênes et Parfait Glacé aux Figues, Tuile Sésame et Chutney Figues

14 €

Le Potager

Sablé aux 4 Epices crème Mascarpone et Betterave, assortiment de légumes confits (Carottes, Artichaut, Fenouil, Betterave), sorbet Poivron et tuile d'Aubergine

14 €

Les Crêpes Suzette

Caramel à l'Orange, flambées au Grand-Marnier

14 €

Assortiment de Fromages de Belle-Ile, Ail confit, Chutney et Salade

8 €

Chèvre frais de la ferme de Keroulep

Chèvre frais et Tomme de Chèvre du Gaec du Menhir

Tomme de Vache de la fromagerie Pilou

Nos Spécialités


Poissons en croûte de sel Pêche locale (à commander la veille)

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 (à commander la veille)

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)

Le Homard Breton Pêche locale 13 € les 100 g

Poêlé au Beurre clarifié, accompagné de Pomme de Terre Anna et légumes du moment, bisque de Crustacés

Déclinaison autour du Homard Breton à 79 €pers Pour un nombre pair de couverts (à commander la veille)

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

Menu Enfant Entrée + Plat + Dessert : 22 €, Plat + Dessert : 18 €

Saumon Fumé par nos soins

...

Burger Maison accompagné de Salade verte Ou Poisson du jour et garniture du Moment

...

Profiteroles, parfum de Glace au choix Ou Trio de Glaces et Sorbets Maison Ou Dessert du Jour enfant



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.