

La Carte de la Table de la Désirade

La liste des allergènes susceptibles d'être présents dans nos plats est à votre disposition.
Demandez à notre équipe !

Les Entrées

Les Entrées du Jour **12 €**

**Ces Entrées peuvent entrer dans le Menu de la Forge E + P + D à 37 € ou E + P à 29€
à consulter dans les Échos de la Désirade**

L'Assiette de Fruits de Mer **14 €**

3 langoustines, 3 crevettes, 3 huîtres, bulots

Les Huîtres Maison Cochenec

Les 6 **12 €** Les 9 **15 €** Les 12 **18 €**

Les Langoustines **21 €**

Rôties à l'huile de crustacés, concassée de tomates anciennes et mesclun d'herbes

Tuile au sésame, sauce au Noilly Prat, petits pois et basilic

La Trilogie d'Araignée **19 €**

En Millefeuille de céleri rave, mascarpone et pomme Granny Smith

En Nem croustillant, julienne de poireaux et gingembre

En Verrine : pannacotta à la bisque d'araignée

Les Ris de Veau **21 €**

Laqués au miel, soja et jus de veau, puis poêlés, duxelles de champignons persillés et croustillant de blé noir

La Végétarienne **11 €**

Cette entrée peut entrer dans le Menu de la Forge E + P + D à 37 € ou E + P à 29 €

Duo de quinoa rouge et noir, carottes et courgettes confites à l'huile d'olive
oignons rouges, raisins blonds et coriandre fraîche



Les Plats

Les Plats du Jour

20 €

**Ces Plats peuvent entrer dans le Menu de la Forge E + P + D à 37 € ou E + P à 29€
à consulter dans les Échos de la Désirade**

Déclinaison autour de l'Agneau de Belle-Île, Ferme du Grouigne

27 €

Une côte poêlée,
Confit d'épaule et gigot à la moutarde et vin blanc
Pojariski aux 4 épices et coriandre
Dôme de pommes de terre lardé et légumes du soleil, crème d'ail doux fumé

La Lotte en Cuisson lente

29 €

Tronçon confisqué au jambon Serrano, aromatisé au gingembre, citron et piment d'Espelette
Navets nouveaux, carottes fanes et chou Pak Choi, sauce betteraves

Le Lieu Jaune de Ligne

29 €

Filet cuit au beurre noisette sur une fondue de fenouil à l'huile d'olive
Tagliatelles de carottes, courgettes et salicornes, coquillages

Le Végétarien

19 €

Ce plat peut entrer dans le Menu de la Forge E + P + D à 37 € ou E + P à 29€

Caviar d'aubergine sur un sablé au Parmesan, courgettes, tomates et poivrons confits
Pesto maison

Le Homard Grillé, Pêche locale (les 100 g)

13 €

Poêlé au beurre clarifié, accompagné d'une pomme de terre Anna et légumes de saison
Bisque de crustacés



Les Desserts

Assortiment de Fromages de Belle-Île, Ail confit, Chutney et Mesclun 9 €

Chèvre de la Ferme de Keroulep
Chèvre frais de la Ferme de Fonténégo
Brebis de la Ferme de Goëlan
Tomme de Vache de la Fromagerie Pilou

Les Desserts du Jour 11 €

**Ces Desserts peuvent entrer dans le Menu de la Forge E + P + D à 37 € ou P + D à 29€
à consulter dans les Échos de la Désirade**

Le Chocolat 12 €

Nougat glacé au Gianduja sur un croustillant praliné et pistache
tartelette au chocolat au lait en une bouchée, tuile Escoffier et sorbet cacao

Le Potager 14 €

Tomate farcie aux multiples saveurs (fruits et épices), poivrons confits aux épices
sorbet au thym fumé

Les Fruits Rouges 12 €

Soufflé aux fruits rouges à l'Eau de Vie de Framboise, salade de fruits rouges et
sorbet fraise

Les Crêpes Suzette 14 €

Caramel à l'orange, zestes d'oranges, flambées au Grand-Marnier




Nos Spécialités

À commander la veille et sous réserve de disponibilités auprès de nos fournisseurs

Le Plateau de Fruits de Mer (par personne) **45 €**

Selon arrivage, produits vivants et cuits du jour (sauf Crevettes roses), accompagnés de Vinaigre échalotes et d'un assortiment de Mayonnaises

Par personne : 6 huîtres et 4 palourdes de la Baie de Quiberon, ½ araignée 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 **79 €**

(par personne et pour un nombre pair de couverts)

Moelleux de homard et sa bisque

Tartare de homard mi-cuit et légumes de saison croquants

Homard (800g environ pour 2) poêlé au beurre clarifié accompagné d'une pomme de terre Anna et légumes de saison, bisque de crustacés

Dessert au choix dans la Carte du Restaurant

Poissons en Croûte de Sel Pêche locale, accompagnés de Légumes du Moment et Bisque de Crustacés

Bar de Ligne, les 100 g	8 €
Barbue, les 100 g	7 €
Turbot, les 100 g	7,50 €

Le Menu Enfant

Entrée + Plat + Dessert	22 €
Plat + Dessert	18 €

Saumon d'Écosse fumé par nos soins

Burger Maison Ou Poisson du Jour et garniture du moment

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat Ou Tarte au chocolat Ou Trio de glaces et sorbets

Tous nos prix sont nets, taxes et services compris. Les boissons ne sont pas comprises.
Moyens de paiements acceptés : Cartes Bancaires Visa, Mastercard, Amex, Chèques et Espèces.
Les Tickets Restaurant et Chèque Vacances ne sont pas acceptés au Restaurant





Le Midi à La Désirade

Le Restaurant La Table de la Désirade est ouverte tous les midis
de 12h15 à 13h30

Nous vous proposons une carte légère, fraîche et de saison
N'hésitez pas à nous consulter pour tous renseignements

La Cuisine de la Désirade à Emporter

Les Tartinables

Recettes élaborées et mises en conserves dans notre cuisine

Rillettes de Lieu jaune aux palourdes roses de Belle-Île	7,40 €
Rillettes aux de Saumons, frais et fumé, aux herbes	7,50 €
Terrine d'Agneau de Belle-Île aux champignons	6,60 €
Chutney tomates / pommes	5,70 €
Compotée d'oignons rouges au vinaigre Balsamique	5,30 €

Les Poissons du Fumoir

Poissons préparés, fumés et mis sous-vide dans notre cuisine

Saumon d'Écosse, Label Rouge, les 100g	9,00 €
Thon blanc, les 100g	8,50 €
Dorade, les 100g	7,70 €
Mulet, les 100g	7,00 €
Maquereau / Vieille, les 100g	5,90 €

« Menu de la Forge »

(nous consulter)

Entrée + Plat + Dessert	29,00 €
Entrée + Plat OU Plat + Dessert	23,00 €

