

# Les Suggestions du Samedi 27 Avril

## Dîner à 45 €

### Amuse-bouche

Muffin chorizo ciboulette

### Buffet d'entrées

Aile de raie poêlée, crème de palourdes au thym

Sablé parmesan, chèvre frais à la ciboulette, asperges blanches et tomates confites

Salade de riz venere, courgettes et poivrons confits, pistou et oignons frits

Les huîtres de la Baie de Carnac

### Plats servis à table

Filet Lieu jaune de Belle-Ile "Ikéjilé" pané aux légumes - poivron, persil, pistache, sauge –  
crème de verveine, mousseline de petits pois au lard

Ou

Manchon de pintade rôti, émulsion pommes de terre fenouil, sauce forestière

Ou

Risotto aux asperges blanches et émulsion échalote

Ou

Homard de notre vivier poêlé  
Légumes de saison et bisque de langoustines  
(13 € les 100g, avec une déduction de 20 € sur le prix du dîner)

### Plateau de fromages bellilois

### Buffet de desserts

"Intense chocolat" - biscuit brownie, mousse chocolat, insert vanille -

Bavaroise fraise sur sablé breton et son coulis

"Cygne" - chou avec crème pâtissière vanille, Chantilly -

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier (supplément 4€)

Caramel à l'orange, zestes d'agrumes

Glace et sorbet maison : Pistache, noix de coco

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

