

Les Suggestions du Dimanche 28 Avril

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Crème de panais

Buffet d'entrées

Tataki de thon rouge aux 2 sésames

Panacotta de chou-fleur et œufs de truite

Emincé d'endives, pommes de terre douces, noix de pécan, vinaigrette au miel Breton

Les huîtres de la Baie de Carnac

Plats servis à table

Nage crémeuse de poissons et crustacés :

Dorade sébaste et palourdes, courgettes, coco et curry

Ou

Tournedos de magret de canard farci façon Rossini

Pommes de terre nouvelles, sauce forestière

Ou

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

Ou

Betterave en 3 façons :

1/ comme un jus de bœuf 2/ betterave chioggia confite au vin rouge et cassis 3/ émulsion de betterave

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

L'aveline :

Biscuit joconde au chocolat et croustillant praliné feuilletine
mousse chocolat noir et mousse noisettes

tartelette exotique

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 : Chocolat - Passion

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

