

# Les Suggestions du Vendredi 3 Mai

Dîner à 45 €

## Amuse-bouche

Cake saumon fumé et ciboulette

## Buffet d'entrées

Fondue de poireaux et crevettes au curry vert et lait de coco

Cannelloni de courgette au fromage de chèvre et ciboulette, sauce vierge

Cheese-cake saumon fumé et roquette

Magret de canard fumé par nos soins et mousse de céleri sur un sablé au parmesan  
compotée de figues

Les huîtres de la Baie de Carnac

## Plats servis à table

Pavé de maigre cuit à l'unilatérale, mousse de butternut aux noix de pécan  
crèmeux pamplemousse

Ou

Langue de chat (morceau du rumsteck de bœuf) et cœur de fromage l'Assoiffé  
purée de petits pois et fèves à l'algue truffée, jus de bœuf façon dulcé

Ou

La Tomate comme une ratatouille :

tomate farcie aux légumes et craquelin végétal, caviar d'aubergines fumées  
baby courgettes au beurre de romarin et sauce ratatouille

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

Tarte Tatin et sablé breton

Panna cotta aux fruits rouges

Millefeuille au caramel au beurre salé

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier (supplément 4€)

Caramel à l'orange, zestes d'agrumes

Glace et sorbet maison : Cassis – Chocolat

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

