

Les Suggestions du Samedi 4 Mai

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Crème Dubarry

Buffet d'entrées

Quenelle de lieu jaune de Belle-île à la ciboulette, bisque de langoustine

Cannelloni de courgette au fromage de chèvre, sauce vierge

Tataki de bœuf au sésame

Carpaccio de betterave rouge et poivrons gouttes

Brunoise de courgettes, moules, chorizo et pistou

Les huîtres de la Baie de Carnac

Plats servis à table

Filet de julienne poché au bouillon, mousseline de céleri
asperges blanches sautées à l'huile de noix, consommé d'herbes
Ou

Effiloché d'agneau de Belle-île et sa côte en croûte d'herbes
jus réduit au poivre de Sélim et au Cognac, churros de butternut
cerisettes et olives noires confites
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

"Royal" - biscuit génoise chocolat, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir -

Baba au rhum à arroser

Financier pistache, mousseline fraise-framboise, crumble d'amandes, fruits rouges

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier (supplément 4€)
Caramel à l'orange, zestes d'agrumes

Glace et sorbet maison : vanille, noix de coco

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

