

Les Suggestions du Dimanche 5 Mai

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Julienne vapeur en verrine, vierge de légumes, consommé d'herbes

Buffet d'entrées

Blancs de seiche façon blanquette

Salade de quinoa, carottes en biseaux, tagliatelles de courgettes confites et raisin

Croustillant de Pomme de terre, rillettes de hareng doux

Les huîtres de la Baie de Carnac

Plats servis à table

Retour de pêche:

Dorade sébaste confite à l'huile, langoustines poêlées et bisque

Oyster sauce, bonbon de pommes de terre au thym

Ou

Travers de porc de 7h au caramel et romarin

Jus réduits, sauté d'asperges vertes et fenouil

Ou

Œuf parfait, espuma betterave, poivron rouge brûlé et mariné, crème de myrtilles

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

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

Croustillant crumberries, crèmeux cassis, orange pochée aux fruits rouges et en gelée

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

Délice des Iles :

Biscuit dacquoise coco, croustillant agrumes, mousse cheese-cake, insert mangue ananas.

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 !

