

# Les Suggestions du Jeudi 9 Mai

## Dîner à 45 €

### Amuse-bouche

Crème d'aubergine au thym

### Buffet d'entrées

Aile de raie poêlée, crème de moules au poireau et gingembre

Terrine de poisson aux noix de Saint-Jacques et langoustines, tomates et pois gourmands

Fraicheur de concombre à la japonaise (soja, sésame, ail ...)

Cannelloni de saumon fumé au crémeux de crevettes, mascarpone et ciboulette  
billes de concombre et radis roses

Les huîtres de la Baie de Carnac

### Plats servis à table

Pavé de merlu cuit à la vapeur, confit de poireaux et courgettes, crème de sauge du jardin  
consommé de roquette poivrée

Ou

Tronçon de veau à basse température, "demi-glace" au cidre  
purée de pommes de terre au beurre blanc, mousseline de carottes et céleri  
compotée de rhubarbe aigre doux

Ou

Pain perdu toasté au beurre noisette et ses petits légumes (brocoli, asperges, radis et poireaux)

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 à la rhubarbe

Crème brûlée en verrine

Pavlova à la mangue et ananas

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier (supplément 4€)

Caramel à l'orange, zestes d'agrumes

Glace et sorbet maison : Passion - Pistache

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

