

Les Suggestions du Jeudi 16 Mai

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Terrine de lieu jaune à la ciboulette

Buffet d'entrées

Emincé de blancs de seiche à l'armoricaine

Cannelloni de concombre, crème « cheese » aux crevettes, purée de tomates confites

Houmous de haricots rouges, chips de feuille de riz

Les huîtres de la Baie de Carnac

Plats servis à table

Pavé de maigre façon Rossini, jus de veau et porto, pois gourmands et lard rôti

Ou

Tronçon de veau cuisson basse température marbré au cacao amer

Pressé de pommes de terre, jus réduit et petits légumes

Ou

Crèmeux de poivron jaune au lait de coco, cerisette farcie à la tapenade d'olives noires

tomate confite semi séchée

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

Intense chocolat :

Biscuit brownie, mousse chocolat, insert vanille

Tarte tatin

Croustillant de spéculoos, mousse passion et son coulis orné d'ananas

Fond de sablé breton et bavaroise au cassis

Biscuit madeleine et trilogie de poire pochée :

à la menthe, aux fruits rouges et au fruit de la passion

Tartelette aux framboises et chocolat

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier (supplément 4 €)

Caramel à l'orange, zestes d'agrumes

Glaces et sorbets maison : Pistache - Ananas

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

