

# Les Suggestions du Jeudi 1<sup>er</sup> Août

Dîner à 45 €

## Amuse-bouche

Muffin au chorizo et ciboulette

## Buffet d'entrées

Fines tranches de lotte et crémeux de céleri, bouillon de légumes au beurre

Tataki de bœuf au sésame, houmous de pois chiches et poivrons gouttes

Tartare de betteraves et pommes Golden, crumble au parmesan

Huîtres de la Baie de Carnac

## Plat servi à table

Filet de dorade sébaste et mijoté de petits pois frais, carottes fanes et fumet au pleuric  
ou

Magret de canard et pommes dauphines  
courgettes rôties et chutney de melon, sauce porto-fond de veau  
ou

Polenta crémeuse aux tomates confites et parmesan, pois gourmands  
fenouil braisé au soja, tomates, ail et jus de citron  
ou

## Plat Signature (avec supplément)

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 de Belle-Ile et d'ailleurs

## Buffet de desserts

Fraisier :

Biscuit génoise, mousseline vanille, fraises, ganache montée fraise et vanille

Mousse au chocolat et praliné feuilletine

Pavlova aux fruits d'été

Glace spéculoos - Sorbet figue ou fruits rouges

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

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

