

Menu du Jeudi 31 Octobre

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Crème d'aubergines au thym

Le buffet d'entrées de Pacôme

Accras de morue et sauce vierge

Fines tranches de magret fumé par nos soins
duo de compotées : aux coings et aux figues au « Côteaux du Layon »

Panna cotta au chou-fleur et écrasé d'œufs durs, tomates confites au pesto

Huîtres de la baie de Carnac

Les Plats de Dorian

Filet de lieu jaune, mousseline de butternut et crémeux de pamplemousse
petits légumes et fumet monté au beurre

Ou

Pavé de rumsteck et purée de légumes, fenouil rôti au soja, jus de viande au vin rouge

Ou

Gnocchis croustillants à la châtaigne et crème de pignons de pin
pickles aux oignons et au concombre

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)

L'assortiment de fromages de Belle-Ile et d'ailleurs

Le buffet de desserts de Florent

Le Duo de Chocolats : Biscuit joconde, croustillant praliné feuillantine
mousse chocolat noir et mousse chocolat blanc

L'Aveline : Biscuit joconde chocolat, croustillant praliné feuillantine
mousse au chocolat noir, mousse noisette

Crème brûlée à la citrouille

Nashi poché au fruit de la passion, gelée et crémeux passion, croustillant aux amandes

Millefeuille à la vanille et au caramel beurre salé

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

Glace maison : Vanille Sorbet maison : Noix de coco

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

