

Menu du Mardi 15 Avril 2025

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Crème d'aubergine au thym

Le buffet d'entrées de Pacôme

Pressé de chair de raie aux carottes et céleri, vinaigrette tiède aux condiments
Emincé d'endives, patates douces et noix de pécan caramélisées, vinaigrette au miel
Terrine de poisson au pistou et langoustines, mayonnaise maison
Huîtres de la baie de Carnac

Les Plats de Dorian

Pavé de cabillaud et mijoté de petits pois frais
crémeux de panais et réduction de jus de carottes

Ou

Tranche de gigot d'agneau de l'île
cocos de Paimpol et poêlée de champignons de Paris aux herbes et jus corsé au thym

Ou

Gnocchis aux épinards et émulsion de tomme, noisettes concassées

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

Le buffet de desserts de Florent

Aveline :

Biscuit joconde chocolat, croustillant praliné feuillantine
mousse au chocolat noir, mousse noisette

Croustillant aux agrumes, bavaroise framboise et fruits rouges frais

"Belle Ile flottante"

Duo de poires pochées passion et mûre, compotée de pommes et crumble amande

Glace maison : Nougat Sorbets maison : Fraise ou Mangue

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

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

