

Menu du Mardi 29 Avril 2025

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Crème d'asperges

Le buffet d'entrées de Pacôme

Filets de maquereaux farcis au pesto de salicornes, compotée de fenouil et crème d'aillet

Fines tranches de magret fumé par nos soins et pommes au soja

Panna cotta de chou-fleur et écrasé d'œufs durs, tomates confites et poivrons grillés

Huîtres de la baie de Carnac

Les Plats de Dorian

Tronçon de lotte, crémeux de panais et chou pak choï, beurre nantais au pleuric

ou

Tajine d'agneau de l'île aux raisins et amandes, légumes sautés (carottes, courgettes, céleri)

ou

Caviar d'aubergines sur un sablé au parmesan
tagliatelles de courgettes, tomates cerises et pistou

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)

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

Le buffet de desserts de Florent

Royal Chocolat :

biscuit génoise chocolat, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir

Crumble aux agrumes, mousse de fromage blanc et zestes de citron, suprêmes d'agrumes

Comme une mignardise : Tartelette citron et confit de citron

Pavlova exotique et crémeux de mangue

Glaces maison : Chocolat - Nougat Sorbet maison : Framboise

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 !

