

Menu du Mercredi 30 Avril 2025

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Crème de panais

Le buffet d'entrées de Pacôme

Gratin de chair de crustacés aux carottes et piment d'Espelette

Rillettes de harengs au citron vert et cornichons, toasts de pain aillé

Salade de pois chiches au concombre, tomates cerises et cumin

Huîtres de la baie de Carnac

Les Plats de Dorian

Filet de St-Pierre et polenta à l'encre de seiche, vierge de légumes (poivrons, chou-fleur, oignons...)

ou

Tranche de gigot d'agneau de l'île, carottes et navets glacés
pommes de terre primeurs de Belle-île, jus réduit au thym

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-île et d'ailleurs

Le buffet de desserts de Florent

Royal Chocolat :
biscuit génoise chocolat, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir

Intense chocolat :
biscuit brownie, mousse chocolat, insert vanille

Comme une mignardise : Tartelette citron et confit de citron

Croustillant aux amandes et bavaroise de fraise, fruits rouges frais

Macaron aux framboises et crème légère au litchi et fleur de sureau

Glace maison : Vanille Sorbets maison : Mûre – Ananas

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 !

