

# Menu du Jeudi 8 Mai 2025

## Dîner à 45 €

### Amuse-bouche

Crème de panais et cake aux tomates, poivrons et lardons

### Le buffet d'entrées de Pacôme

Mijoté de poulet aux pois gourmands, soja et gingembre au sésame

Cannellonis de saumon fumé par nos soins, crémeux de crevettes  
mousse citron et billes de concombres

Panacotta d'épinards et écrasé d'œuf dur aux poivrons et à la tomate

Huîtres de la baie de Carnac

### Les Plats de Dorian

Tronçon de cabillaud, émulsion au fenouil sauvage et au thé lapsang souchong  
poireau brûlé et mariné, crémeux de panais et asperges blanches

OU

Onglet de bœuf et sauce moutarde, croquettes de pommes de terre  
fenouil et échalotes rôtis au beurre noisette

OU

Tagliatelles aux courgettes et au céleri, crème de citron à l'estragon, pignons de pins torréfiés

### 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

L'intense Chocolat :  
biscuit brownie, mousse chocolat, insert vanille

Panacotta ananas et noix de coco

Croustillant aux agrumes, crème de fraise, fraises fraîches

Duo de poires pochées : passion et cassis, crumble amandes et fruits frais

Tartelette citron yuzu

Glace maison : chocolat Sorbets maison : ananas – mûre

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 !

