

# Menu du Samedi 10 Mai 2025

Dîner à 45 €

## Amuse-bouche

Crème d'aubergines au thym

## Le buffet d'entrées de Pacôme

Maki de crevettes, concombre et crème de sésame  
Maki de thonine fumée, avocat et crème de sésame

Verrine du soleil : courgettes, aubergines et poivrons au pistou  
Tapenade d'olives noires

Mille-feuille de pommes, rouelle de boudin noir  
Réduction jus de pommes et oignons frits

Huîtres de la baie de Carnac

## Les Plats de Dorian

Filet de rouget barbet, émulsion de bisque de crevettes, réduction orange  
Petits pois et sucrose braisée

ou

« Vitello Tonnato », légumes cuits en bouillon, jus de veau  
Mayonnaise de poissons fumés et crème de persil

ou

Ravioles farcies aux herbes, crème de lait de coco

## 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 :

Biscuit génoise chocolat, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir

Croustillant agrumes, bavaroise ananas, yuzu et cardamome  
Brunoise ananas flambée à la fleur de sureau

Macaron litchi et framboise, crème légère au litchi et à la fleur de sureau

Glace maison : vanille, nougat    Sorbets maison : passion

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 !

