

Menu du Mardi 13 Mai 2025

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Crème d'asperges

Le buffet d'entrées de Pacôme

Poêlée de crevettes au curry et lait de coco

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

Cannelloni de courgettes au fromage de chèvre frais de l'île
radis et tomates cerises au pesto de salicornes

Huîtres de la baie de Carnac

Les Plats de Dorian

Tronçon de lotte et crème de panais, asperges vertes et bisque de langoustines

ou

Agneau de Belle-Ile confit, poêlée de fèves et billes de carottes, jus corsé

ou

Falafels de pois chiches, caviar d'aubergines et tzatziki

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

Intense chocolat :

biscuit brownie, mousse chocolat, insert vanille

Croustillant et ganache montée noix de coco, cœur passion et brunoise de mangue

Financier pistache et compotée d'abricot
abricot confit à la fleur de sureau et au thym citronné

Paris-Brest praliné : chou, croustillant praliné feuilletine et mousseline praliné

Glace maison : Chocolat Sorbets maison : Framboise – 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 !

