

La Désirade

Ce menu est partenaire du festival

émulsion

Menu du samedi 7 juin 2025

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Crème de carottes au cumin

Le buffet d'entrées de Pacôme

Crevettes sautées satay, bouillon de légumes au miso et ses petits pois

Cannelloni de courgettes, houmous de pois chiche, tomates et poivrons serrano et pesto de salicornes

Verrine au crémeux de panais et gelée noisette

Huîtres de la baie de Carnac

Les Plats de Dorian

Tronçon de pagre, chutney de légumes, crème de roquette et poivre sauvage
petits légumes sautés

Ou

Pintade fermière farcie au foie gras et champignons, jus de volaille crème
pommes de terre de Belle-Ile confites à la graisse de canard

Ou

Assiette du potager : tomates et poivrons fumés confits à l'huile, courgettes rôties
quenelle d'avocat et agrumes, sauce barbecue aux myrtilles

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

biscuit génoise chocolat, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir

Crumble aux amandes, bavaroise à la passion et ananas flambé au rhum

Éclair au yuzu meringué, écorces de citron confites

Glace : vanille, chocolat - Sorbets : ananas, coco

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

