

Menu du Jeudi 12 juin 2025

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Feuilleté à la rilette de maquereaux

Le buffet d'entrées de Pacôme

Aile de raie poêlée et embeurrée de chou vert, crème de crevettes

Terrine de poissons aux langoustines et safran

Emincé d'endives et patates douces rôties au curry
noix de pécan caramélisées et vinaigrette au miel

Huîtres de la baie de Carnac

Les Plats de Dorian

Filet de merlu vapeur et crémeux de courgettes au citron vert
espuma de céleri branche et concombre, croustillant de carottes

Ou

Duo de filets mignons de porc en croûte de fruits secs pour l'un, au paprika fumé pour l'autre
condiment pommes de terre et champignons glacés, jus de veau et coulis d'épinards

Ou

Compotée de chou rouge et pamplemousse, jus réduit au vin rouge
cannelloni de poireaux aux échalotes confites, œuf poché

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

Intense chocolat :
biscuit brownie, mousse chocolat, insert vanille

Crumble pomme cannelle

Bavaroise framboise et croustillant d'amandes, coulis fraise-menthe

Tartelette aux pêches et à la fleur de sureau

Rocher citron, crème yuzu, confit citron

Glaces : vanille - noisette - Sorbets : cassis – 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 !

