

Menu du dimanche 15 juin 2025

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Rillettes de pagre fumée aux légumes

Le buffet d'entrées de Pacôme

Tartare de thonine mangue-citron vert

Millefeuille de pommes et boudin noir en croûte de moutarde

Salade de fenouil, segments d'oranges, oignons rouges, olives noires

Huîtres de la baie de Carnac

Les Plats de Dorian

Dorade grise, bisque de crevette, crème de panais, rhubarbe confite aux agrumes

Ou

Ballotine de volaille au foie gras, pommes de terre de Belle-île et navet rôti, fond de poule

Ou

Ratatouille de légumes et mini-poivrons confits à l'huile citronnée

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-Île et d'ailleurs

Le buffet de desserts de Florent

Le Royal Chocolat :

biscuit génoise chocolat, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir

Crumble noisette, crème citron, meringue Suisse, écorces de citron confit

Paris-Brest, pâte à chou et son craquelin, croustillant et mousseline praliné

Macaron crème légère pistache, framboise

Glaces : nougat - chocolat Sorbet : 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 !

