

Menu du Lundi 16 juin 2025

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Velouté de betteraves aux écorces d'orange

Le buffet d'entrées de Pacôme

Ballotine de volaille et duxelles de champignons de Paris, sauce Porto et pommes pailles

Rillettes aux 2 saumons et à l'estragon

Salade de lentilles vertes au chèvre frais, tomates cerises et pistou

Huîtres de la baie de Carnac

Les Plats de Dorian

Pavé de julienne à l'huile, beurre blanc à l'huître
crème d'asperges vertes et céleri, mini poivrons rôtis

Ou

Tronçon de volaille jaune, farce fine de veau et foie gras
pommes de terre de Belle-île et navet rôti, fond de poule

Ou

Sushi de légumes marinés, crème de sauge

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

Le Royal Chocolat :
biscuit génoise chocolat, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir

L'Aveline Biscuit joconde chocolat, croustillant praliné feuillantine
mousse au chocolat noir, mousse noisette

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

Belle ile flottante aux fruits rouges

Tartelette au crémeux de corossol et rhubarbe confite

Glace : vanille - Sorbet : passion ou cassis

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 !

