

Menu du Samedi 21 juin 2025

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Cake aux crevettes et légumes

Le buffet d'entrées de Pacôme

Wok de volailles au soja, sésame et gingembre

Cheesecake au basilic et au saumon fumé

Mousse d'artichauts et ses pignons de pins torréfiés

Huîtres de la baie de Carnac

Les Plats de Dorian

Pavé de maigre rôti, bonbons de canard
mousseline de chou-fleur au sésame, sauce au Porto

Ou

Carpaccio de noix de veau « juste saisi », petits légumes et condiments acidulés
jus de viande et mayonnaise au miso

Ou

Endives caramélisées, crumble de pomme de terre et noisette
coulis de tomates et crème d'ail doux

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

Aveline :

Biscuit joconde chocolat, croustillant praliné feuillantine
mousse au chocolat noir, mousse noisette

Crumble aux amandes, bavaroise passion, fruits exotiques

Financier pistache et framboise
crème légère à la pistache et ganache montée aux fruits rouges

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 !

