

Menu du samedi 12 juillet 2025

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Muffin au poisson, tomates et poivrons

Le buffet d'entrées de Pacôme

Cheesecake au saumon fumé par nos soins, roquette au citron vert

Fines tranches de magret de canard fumé maison, pomme cuite au soja

Verrine de pomme de terre, fèves de soja et betteraves à la cébette

Huîtres de la baie de Carnac

Les Plats de Dorian

Filet de rouget grondin, mousseline de panais, chips de poireau, fumet de poisson crémé

ou

Pavé de quasi de veau, carottes, navets et pommes de terre rôtis au thym
jus de veau légèrement chocolaté

ou

Linguines de courgettes de l'île, crème citron et fruits secs torréfiés
-pignons de pin, pistaches, cacahuètes-
coulis de tomates et ananas et espuma d'aïoli catalan à la noix de coco

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 amandes, bavaroise mangue et ananas, ananas flambé à la fleur de sureau

Paris-Brest : croustillant pistache et feuillantine, mousseline pistache et framboise fraîches

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier, caramel à l'orange et zestes d'oranges
(supplément 4 €)

La liste des allergènes susceptibles d'être présents dans nos plats est à votre disposition. Demandez à notre équipe !

