

Menu du Dimanche 17 Août 2025

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Tartare de pomme de terre au pamplemousse et au fenouil,
graines de coriandre caramélisées

Le buffet d'entrées de Pacôme et Noa

Moules de Bouchot et fondue de poireaux, sauce curry et safran

Pommes de terre et haddock, oignons rouges croquants

Emincé d'endives, patates douces rôties au curry, noix de pékans

Huîtres de la baie de Carnac

Les plats de Dorian

Filet de lieu jaune, bisque de crustacés à la vanille
crèmeux de cèleri panais et potimarron rôti
ou

Cuisse de canette cuisson basse température
compotée rhubarbe, tomates cerises et vin rouge, risotto à l'orange
ou

Crème brûlée de butternut, endives caramélisées, chantilly salée, pignons de pin torréfiés
ou

Plats 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

Fraisier : Biscuit génoise, mousseline vanille, fraises

Forêt noire :

Biscuit génoise chocolat imbibé au kirsch, mousse au chocolat noir, cerises amarena, Chantilly

Croustillant cranberry, mousse myrtilles et fruits rouges

Tartelette ganache au caramel et ses noix de pékans caramélisées

Baba imbibé aux fruits de la passion et à la fleur de sureau, crème pâtissière vanille
Ganache montée coco, brunoise de kiwi jaune

Assortiment de glaces et sorbets d'Audrey Échard (artisane glacière de l'île)

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 !

