

# Menu du Mercredi 27 Août 2025

## Dîner à 45 €

### Amuse-bouche

Feuilleté à la tapenade

### Le buffet d'entrées de Pacôme

Velouté de patates douces et crème de noisettes

Tartare de thon blanc au citron vert et petits légumes

Verrine de pommes de terre et haddock fumé, oignons rouges caramélisés

Huîtres de la baie de Carnac

### Les plats de Pacôme

Pavé de lieu jaune et bohémienne de légumes  
crumble au parmesan et beurre nantais au pesto  
ou

Tajine d'agneau de l'île aux amandes, abricots et raisins secs  
semoule épicée, courgettes et céleri sautés  
ou

Dalh de lentilles corail et jaune d'œuf confit à l'huile d'olive  
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

Intense chocolat :  
biscuit brownie, mousse chocolat, insert vanille

Riz au lait et caramel laitier, noix de pécan caramélisées

Bavaroise à la framboise sur un croustillant d'agrumes  
fruits rouges frais

Tartelette garnie d'un crémeux au corossol  
rhubarbe confite aux épices

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 !

