

# Menu du jeudi 18 septembre 2025

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Crème de panais

Le buffet d'entrées de Pacôme

Aile de raie poêlée et crème de poireaux au gingembre

Fines tranches de magret de canard fumé par nos soins et figue rôtie au miel et soja

Verrine de cocos de Paimpol et tomates au basilic

Huîtres de la baie de Carnac

Les plats de Dorian

Cabillaud vapeur et émulsion de poivrons jaunes  
mirepoix de navets boules d'or rôtis et réduction ananas  
ou

Pavé de veau cuit à basse température, mousseline de chou-fleur au sésame  
chips de pommes de terre à l'ancienne et jus de veau au porto  
ou

Velouté de butternut et croûtons aillés, œuf parfait et champignons sautés  
chantilly au céleri  
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 Melissa

Carya :

biscuit génoise, croustillant praliné et noix de pécan, crémeux caramel, mousse vanille

Forêt noire :

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

Crumble amandes, bavaroise mangue, coulis et brunoise de mangue

Panna cotta pistache et coulis de fruits rouges

Financier aux 2 citrons, gelée de menthe et citron vert, meringue suisse

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 !

