

Menu du jeudi 2 octobre 2025

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Pressé de chair de raie à la carotte, vinaigrette aux condiments / Crème de champignons

Le buffet d'entrées de Pacôme

Cannelloni de saumon fumé au crémeux de crevettes, mousse citron et billes de concombre

Terrine de jarret de porc, condiments cornichons

Sablé parmesan, crémeux de chèvre, radis et tomates cerises au pistou

Huîtres de la baie de Carnac

Les plats de Dorian

Filet de St Pierre au beurre noisette, piperade de fenouil et de poivron
émulsion basilic pourpre et sauge, réduction d'orange sanguine
ou

Pavé de veau rôti, mousseline de pommes de terre violette au beurre blanc, chou-fleur de
couleur au sésame et jus de veau cacao
ou

Lissé de butternut au romarin, aubergines panées aux fruits secs et chantilly de céleri
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 Mélissa

Douceur :

Biscuit joconde, croustillant praliné riz soufflé, mousse au chocolat, insert crème brûlée vanille

Panacotta vanille, coulis fruits rouges, pistaches torréfiées

Riz au lait, caramel laitier maison et fruits secs torréfiés

Tropézienne vanille fruit de la passion

Pâte sucrée, compotée pomme-vanille, noix de pécan grillées, chantilly vanille

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 !

