

Menu du samedi 18 avril 2026

Dîner à 48 €

Amuse-bouche

Crème de poireaux au gingembre

Le buffet d'entrées de Pacôme

Quenelle de lieu jaune à la ciboulette & bisque de langoustines

Terrine de poisson au safran & moules, mayonnaise d'œuf dur

Verrine de légumes du soleil & crumble parmesan

Huîtres de la baie de Carnac

Les plats de Dorian

St jacques rôties et panées, moelleux agrumes, craquelin de riz soufflé, risotto de butternut, fumé de poisson & crustacés, chimichurri de fanes

ou

Gigot d'agneau pressé & croustillant, purée d'ail doux, salsifis au beurre noisette
coulis de carottes & tomates, jus corsé au vin rouge

ou

Crème d'artichauts fumés, sucrine braisée, sabayon balsamique & condiments,
légumes et fruits secs

L'assiette de fromages de Belle-Ile (supplément 9.50 €)

Le buffet de desserts de Mélissa

Le Piémont :

Croustillant praliné & crémeux noisettes sur un biscuit génoise, mousseline vanille

L'exotique :

Biscuit génoise, croustillant coco, crémeux de mangue/passion & mousse vanille

Compotée de poires & crème légère à la fève de tonka, crumble amandes

Riz au lait façon snickers

Crémeux citron & gel citron vert, meringue suisse & pâte sucrée

Choux craquelin, crème pistache & confit de framboises

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

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier, caramel à l'orange et zestes d'oranges
(supplément 6 €)

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

