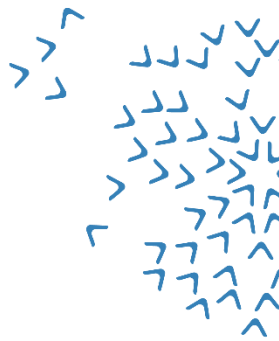


# Menu du vendredi 15 Mai

Dîner à 48 €



## Amuse-bouche

| Crème de patate douce au colombo

## Le buffet d'entrées de Pacôme

Cannelloni de saumon fumé par nos soins au crémeux de crevettes, mousse citron pois gourmands et billes de concombre

Millefeuille d'aubergines, chèvre de Belle Ile ciboulette, tomates confites jambon Serrano et jus salicorne

Tartare de tomates et fenouil confit

Huîtres de la baie de Carnac

## Les plats de Dorian (choix parmi les 3)

Maigre cuit à basse température, poireaux et pommes de terre vapeur condiments grillés et fumés

Filet mignon laqué, chou-fleur rôti au curry et sa mousseline, pommes vertes/citron jus de viande à la mûre

Mousseline de panais au café et ses chips, petits artichauts barigoule sauce beurre noisette et jeune miso

## 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)**

Bar de ligne Ikejime de Belle Ile et pouces pieds, croustade d'oignons au miso crème de poireau fumé, fenouil rôti et écume wakamé

## L'assiette de fromages de Belle-île (supplément 9,50 €)

## Le buffet de desserts de Mélissa

Crumble amande/noisette, fraise et rhubarbe confite

Biscuit sablé, crémeux caramel, confit de poires et popcorn caramélisés

Carottes violettes pochées aux épices, carrot cake et chantilly cardamome

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

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