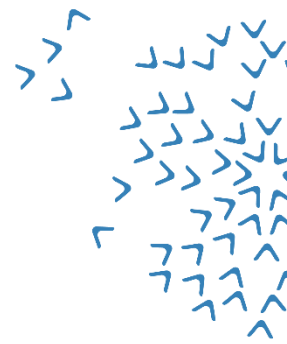


Menu du mercredi 3 juin



Amuse-bouche

| Crème de céleri

Le buffet d'entrées de Pacôme

| Muffin canard, comté et moutarde à l'ancienne, crème de champignons
Cannelloni de saumon au crémeux de crevette, mousse citron et billes de concombre
Sablé parmesan, crémeux de chèvre de Belle Ile, asperges vertes et tomates confites
Huîtres de la baie de Carnac

Les plats de Dorian (choix parmi les 3)

| Lotte rôtie au beurre, sauce armoricaine, coulis betterave/cranberry
mousseline d'aubergines fumées, blettes de couleur, asperges vertes et pois gourmands
Quasi de veau de Belle Ile basse température, carottes fanes multicolores aux épices et ses mousselines, jus de viande au romarin fumé, coulis cacao
Cannelloni de pomme de terre à la courgette et au creamcheese, émulsion coco et éclats de fruits secs

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

Le buffet de desserts de Mélissa

| Panna cotta au rooibos et coulis de fruits rouges
Crème chocolat et fève de tonka, streusel cacao et fleur de sel
Moelleux coco, crémeux mangue, gel mangue-passion et zestes de citron vert
Biscuit sablé, ganache montée pistache, confit d'abricot
Crêpes Suzette maison flambées au Grand Marnier en salle, caramel à l'orange et zestes d'oranges (supplément 6 €)

Entrées-Plat OU Plat-Desserts 37 €
(35 € pour les clients hôtel et insulaires)

Entrées-Plat-Desserts 48 €
(46 € pour les clients hôtel et insulaires)