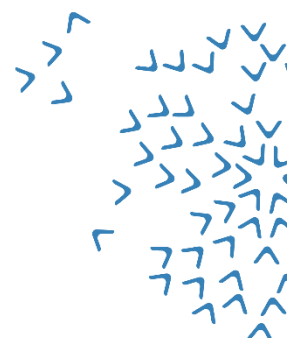


Menu du vendredi 12 juin



Amuse-bouche

Crème de céleri

Le buffet d'entrées de Pacôme

Crevettes sautées au saté, bouillon de légumes au miso et petits pois frais

Terrine de campagne aux cèpes, compotée d'oignons rouges

Salade de pois chiches, concombre, pickles d'oignons rouges, tomates et poivrons confits

Huîtres de la baie de Carnac

Les plats de Dorian (choix parmi les 3)

Maigre confit et sauce foie gras, duo d'asperges et lard croustillant, mousseline de panais à la vanille de Madagascar

Gigot d'agneau de Belle Ile (cuisson lente 14h), confit de citron jaune et abricot, aubergine fumée et mousseline de pommes de terre au syphon

Bao farci aux petits légumes, poireau frit, crème soja au miso blanc

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

Biscuit génoise et croustillant riz soufflé, confit de fraises-framboises, mousse pistache

L'Exotique : Biscuit génoise, croustillant coco, crémeux mangue-passion, mousse vanille

Clafoutis aux cerises et ganache montée à la vanille

Crumble spéculos, cream cheese à la vanille et au citron vert, coulis de myrtilles

Rhubarbe pochée à la fleur de sureau, confit de fraise, palet croustillant et fraises fraîches

Sablé reconstitué à la noisette, crémeux citron meringué

Assortiment de glaces et sorbets d'Audrey Échard, artisane glacière de l'île
(parfums à consulter sur l'ardoise)

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)