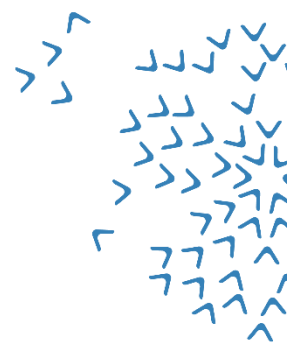


Menu du samedi 27 juin



Amuse-bouche

Gougères au parmesan

Le buffet d'entrées de Pacôme

Verrine de haddock, fèves, courgettes jaunes et concassé de tomates et chorizo

Mille-feuille d'aubergine, chèvre frais, tomates confites et pesto de salicorne

Tatare de thon blanc et pomme golden, citron vert, soja et sésame

Huîtres de la baie de Carnac

Les plats de Dorian (choix parmi les 3)

Médaille de saumon à la roquette et son pavé pané aux légumes, crémeux petits pois et pois à l'anglaise, romanesco, bisque de crevettes pamplemousse

Surprise de porc en basse température, mousseline de pomme de terre et artichaut, compotée de pommes, sucrine braisée, réduction de cidre et jus de viande

Gaspacho de pastèque, tomate et poivron, tomate farcie à l'olive verte, espuma au champagne

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

Framboise pistache : génoise, croustillant riz soufflé praliné, confit framboise et mousse pistache

Compotée cerise, bavaroise à l'amaretto et croustillant crumble

Ile-flottante à la noix de coco et son caramel passion

Biscuit sablé, ganache montée à la vanille fumée, confit ananas kiwis et ananas rôtis

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

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

Entrées-Plat ou Plat-Desserts 37 €

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