

Menu du Mardi 28 Juillet



Amuse-bouche

Gougères au chorizo

Le buffet d'entrées de Pacôme

Bouillon de légumes au miso, crevettes sautées au saté et petits pois frais

Tataki de bœuf au sésame, houmous de pois chiches et pickles d'oignons rouges

Panacotta de chou-fleur, écrasé d'œuf dur à l'ail noir

Tartare de tomates et fenouil confit, pignons de pins torréfiés

Huîtres de la baie de Carnac

Les plats de Dorian (choix parmi les 3)

Filet de lieu jaune, tartelette caviar d'aubergine et courgettes, pleuric et pesto de salicorne, sauce beurre nantais au safran

Tajine d'agneau de l'île et ses légumes - carottes, courgettes, navets, céleri

Gnocchi d'épinard, crème d'assoiffé, oignons caramélisés et éclats de noisettes

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

Financier noisette imbibé au limoncello, crémeux citron et zestes de citron confit

Croustillant crumble au citron vert, mousse coco, coulis mangue et brunoise d'ananas

Pâte sucrée, bavarise à la vanille fumée, figue rôtie, confit de figue et noix de pécan caramélisées

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)