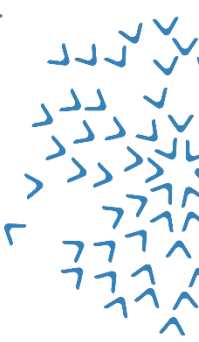


Menu du Jeudi 13 Aout



Amuse-bouche

Crème de carottes au cumin

Le buffet d'entrées de Pacôme

Emincé de blancs de seiche à l'armoricaine

Filet mignon de porc de Belle-île fumé par nos soins, pommes de terre au thym et oignons caramélisés

Panna cotta de chou-fleur et crème de noisettes

Huîtres de la baie de Carnac

Les plats de Dorian (choix parmi les 3)

Tronçon de cabillaud pané, riz noir aux tomates et poivrons confits, pignons de pin torréfiés bisque de crevettes infusée au chou rouge

Surprise de porc et duxelles de shitakés, duo de courgettes rôties et jus de viande au porto

Cannelloni mi-cuit de bœuf farci aux champignons et tomates, sauce teriyaki mousseline de carottes violettes

Œuf parfait et compotée d'oranges, petits légumes rôtis, émulsion à l'ail confit huile aux herbes et tuile parmesan

Plats Signatures (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)

Tronçon de selle d'agneau de Belle-île en croûte d'herbes, crème de topinambours fumés et ses chips, carottes de couleur glacées et sauce grand veneur **(supplément 10 €)**

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

Le buffet de desserts de Mélissa

L'entremets Pistache- Framboise :

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

Bavaroise à la fève de tonka, coulis de griottes et crumble amandes

Financier façon baba au rhum, brunoise d'ananas flambé, ganache montée à la vanille

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)

La liste des allergènes susceptibles d'être présents dans nos plats est à votre disposition. Demandez à notre équipe !