

Menu du Samedi 12 Septembre



Amuse-bouche

Crème de patates douces au curry

Le buffet d'entrées de Pacôme

Gratin de chair de crustacés aux poireaux et au piment d'Espelette

Saumon gravlax, targettes et crème citronnée

Mousse de betterave et éclats de noisettes

Huîtres de la baie de Carnac

Les plats de Dorian (choix parmi les 3)

Pavé de merlu infusé, crémeux de carotte violette, réduction d'agrumes, condiments raisins et cacahuètes, beurre rouge

Paleron de bœuf, jus réduit au vin rouge et au chocolat, millefeuille de pommes de terre au romarin, huile de poireau grillé et condiment concombre

Tronçon de butternut rôti et cuit en bouillon d'algues, jus réduit, mayonnaise au yuzu et échalotes frites

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)

Agneau de Belle Ile en croûte d'herbes, mousseline de céleri fumé, duo de champignons rôtis, oignons pickles et jus d'agneau au café **(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

Riz au lait vanille tonka, caramel au chocolat et cacahuètes caramélisées

Sablé reconstitué aux noix de pécan, confit de figue, diplomate à la vanille et figue en 2 textures

Crêpes Suzette maison flambées au Grand Marnier en salle, caramel à l'orange 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 !