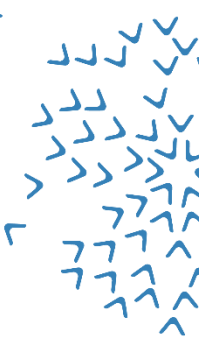


Menu du Samedi 26 Septembre



Amuse-bouche

Cake au jambon et au Comté

Le buffet d'entrées de Pacôme

Ballotine de volaille à la Duxelles de champignons et foie gras, sauce au Porto et au fond de veau et pommes paille

Opéra au saumon fumé par nos soins et au thé matcha, cream cheese à l'aneth

Verrine de carotte, fenouil, raisins golden au cumin

Huîtres de la baie de Carnac

Les plats de Dorian (choix parmi les 3)

Daurade royale rôtie, courgettes et poivrons confits, émulsion à la grenade et suprêmes d'agrumes

Noix pâtissière de veau, romanesco rôti et pomme Dauphine, sauce Bourguignonne

Riz au lait infusé au thym, fondue de poireaux et oignons caramélisés, chips soufflées au Parmesan

Plats Signature (avec supplément)

Carré d'agneau de Belle Ile 2 côtes et son filet en duo de croûte, tomates cocktail farcies, shiitakés rôtis, jus de viande à la tomate confite **(supplément 10€)**

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

Moka : Biscuit génoise, croustillant praliné, crémeux chocolat noir café et mousse café

Panacotta au thé fumé et poire caramélisée

Tartelette : pâte sucrée, biscuit imbibé au baileys, banane rôtie, ganache montée à la vanille, cacahuètes caramélisées

Crêpes Suzette maison flambées au Grand Marnier en salle, caramel à l'orange
zestes d'oranges **(supplément 6 € - à commander en début de repas)**

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 !