Menu du Samedi 3 octobre

Amuse-bouche

Gougère au chorizo braisé

Le buffet d'entrées de Pacôme

Médaillon de paleron au vin rouge, pommes paille et jus corsé

Mille-feuille d'aubergines rôties, crémeux de chèvre de Belle-île, ciboulette, tomates cerises, confit pesto

Huîtres de la baie de Carnac

Les plats de Dorian (choix parmi les 3)

Lieu jaune rôti sur peau, bisque de crevettes à la fève de tonka, crémeux pané, crumble de roquette, épinards, suprêmes d'agrumes

Vitello tonnato, fines tranches de noix de veau, petits légumes glacés, mayonnaise au thon fumé, jus de viande réduit et pickles de chou rouge

Œuf parfait, crème de potimarron, butternut rôtie, chips d'artichaut, espuma, fenouil coco

Plats 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

L'Entremet chocolat-caramel : Biscuit génoise et croustillant praliné, crémeux caramel et mousse au chocolat

Crème fruits rouges, fleur de sureau et streusel pistache

Biscuit cuillère, mousse coco, confit ananas-kiwi et brunoise ananas-citron vert

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 !