

Les Suggestions du Lundi 17 Juin

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Croque-monsieur aux algues

Buffet d'entrées

Filets de maquereaux farcis au pesto et crème à l'ail

Accras de morue et achard de chou blanc vinaigré

Julienne de concombre à la japonaise, aïoli catalan au sésame et pignons de pins torréfiés

Les huîtres de la Baie de Carnac

Plat servi à table

Pavé de merlu confit au beurre blanc d'abricot
asperges vertes en 3 façons : en crémeux, sautées au beurre maître d'hôtel, croquantes au vinaigre
ou

Pavé de rumsteck mariné aux 3 baies, risotto crémeux de blé frit, jus de veau au vin rouge
ou

Tacos épicés aux légumes, poivrons-courgettes-aubergines-poireaux
crème réduite coco et pickles de poivrons
ou

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)

Plateau de fromages bellilois

Buffet de desserts

Intense chocolat : Biscuit brownie, mousse chocolat, insert vanille

Le Royal : biscuit génoise chocolat, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir

Croustillant de macaron au chocolat blanc et cranberries
duo de ganaches montées à la fraise et à la vanille, fraises fraîches

Sablé breton, crème citron et meringue suisse

Duo de poires pochées aux fruits rouges et fruits de la passion
crémeux framboise et gelée passion

Macaronade litchi-fruits rouges

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier
Caramel à l'orange, zestes d'agrumes (supplément 4 €)

Glace Caramel et sorbet Melon&Pastèque

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

