

# Les Suggestions du Samedi 19 Octobre

Dîner à 45 €

## Amuse-bouche

Emietté de chair d'araignée, saint pierre et langoustines au citron vert et à la ciboulette

## Le buffet d'entrées de Pacôme

Quenelle de lieu jaune à la ciboulette, bisque de langoustines

Verrine de courgettes, mousse de brebis, crumble parmesan

Saumon gravlax au fenouil sauvage, crème acidulée

Huîtres de la Baie de Carnac

## Les Plats de Dorian

Pavé de maigre, purée de chou-fleur au sésame et sommités de couleur effeuillé de choux de Bruxelles, sauce noisette et pignons de pins torréfiés

ou

Carré d'agneau de belle Ile en croûte de roquette, lissé de panais et betteraves minis carottes pochées au vin rouge, jus corsé

ou

Aubergine fumée et panée, crème froide aux condiments, œuf poché

## 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)

## Plateau de fromages de Belle-Ile et d'ailleurs

## Le buffet de desserts de Florent

L'Aveline : Biscuit joconde chocolat, croustillant praliné feuillantine  
mousse au chocolat noir, mousse noisette

Crumble aux amandes, bavaroise passion, ananas flambé à la fleur de sureau

Paris - Brest à la pistache

Glace maison : Vanille    Sorbet maison : Pomme verte

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

