

Les Suggestions du Mardi 8 Octobre

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Feuilleté aux crevettes

Les entrées de Pacôme

Cheese cake au saumon fumé par nos soins, roquette et citron vert

ou

Huîtres de la Baie de Carnac

Les Plats de Dorian

Pavé de lieu jaune et crumble de légumes, beurre nantais au safran

ou

Pluma de porc, millefeuille de pommes de terre et carottes glacées, jus de viande

ou

Quartiers de potimarron rôtis à l'ail et au thym, crémeux de panais et œuf parfait

ou

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)

Assiette de fromages de Belle-Ile et d'ailleurs

Les desserts de Florent

Assiette gourmande du pâtissier :

- * verrine de citron meringué sur un sablé breton
- * brownie et caramel au beurre salé
- * figue rôtie au sirop d'érable

Glace maison : spéculoos Sorbet maison : cassis

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

