

Menu du Samedi 2 Novembre

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Crème de champignons

Le buffet d'entrées de Pacôme

Cannelloni de saumon fumé par nos soins au crémeux de crevettes
Mascarpone, ciboulette et mousse citronnée

Terrine de jarret de porc en persillade, condiments aux cornichons

Mousse d'artichauts et pignons de pins torréfiés

Huîtres de la baie de Carnac

Les Plats de Dorian

Cabillaud confit, beurre vanillé, céleri poché au lait de coco, jus d'herbes

Ou

Filet mignon rôti au thym, pommes dauphines croustillantes, sauce forestière

Ou

Oeuf parfait, poivrons rouges marinés et piperade aux tomates cerises

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)

L'assortiment de fromages de Belle-Ile et d'ailleurs

Le buffet de desserts de Florent

Royal chocolat :

Biscuit génoise chocolat, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir

Exotique :

Biscuit génoise, mousse passion au chocolat blanc et insert framboise

Crumble aux amandes, bavaroise à la figue, figue rôtie au sirop d'érable et amandes

L'Aveline :

Biscuit joconde chocolat, croustillant praliné feuillantine

mousse au chocolat noir, mousse noisette

Rocher citron yuzu

Macaronade, crème fraise, cassis et myrtille

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

Glace maison : vanille ou pistache Sorbet maison : noix de coco ou mangue

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

