

Menu du Mercredi 16 Avril 2025

Dîner à 45 €

Amuse-bouche

Cake au fromage de chèvre et tomates confites

Le buffet d'entrées de Pacôme

Millefeuille de pommes et boudin noir, oignons confits

Cheesecake au saumon fumé, roquette et citron vert

Salade de riz noir aux carottes et tagliatelles de courgettes confites au cumin

Huîtres de la baie de Carnac

Les Plats de Dorian

Pavé de julienne, tombée d'épinards et son crémeux, échalotes rôties et beurre blanc abricot

Ou

Veau cuit en basse température, ravioli croustillant, crème acidulée
champignons et chips de légumes, jus de viande

Ou

Déclinaison d'endives - en crème, en émulsion, braisées- et oignons frits

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

Le buffet de desserts de Florent

Intense chocolat : biscuit brownie, mousse chocolat, insert vanille

Bavaroise mangue sur un émietté de sablé breton et salade de fruits exotiques

Millefeuille vanille et caramel au beurre salé, noix de pécan caramélisées

Duo de poires pochées passion et mûre, compotée de pommes et crumble amande

Glace maison : Nougat ou Vanille Sorbets maison : Fraise ou Noix de Coco

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

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

