

La Carte

Les Entrées fraîches de saison

| | |
|---|------|
| Entrée du Jour | 22 € |
| Foie gras de canard poêlé, asperges rôties, confit de rhubarbe et estragon | 26 € |
| Ormeau poêlé en persillade, oignons de Roscoff, citron vert et pommes de terre fumées | 29 € |
| Langoustines et poulpe snackés, mijoté de jeunes fèves, émulsion ail des ours | 27 € |
| Homard bleu en médaillon, asperges vertes, parmesan et pied de porc | 29 € |

Les Poissons sauvages et de pêche locale

| | |
|--|------|
| Poisson du Jour | 32 € |
| Bar de Ligne, petit pois, pommes de terre aux algues et caviar Oscière | 38 € |
| Turbot rôti, carottes anciennes, agrumes et vinaigrette de coquillages | 42 € |
| Homard bleu rôti au beurre demi sel, artichaut breton, oignons roses et chorizo Ibérique | 40 € |

Les Viandes de nos terroirs

| | |
|---|------|
| Agneau de M. Jouan en deux cuissons, asperges, artichaut et tome de Belle île | 40 € |
| Filet de bœuf poêlé, crémeux champignons, jeunes légumes au single malt | 39 € |

Les Fromages affinés

16 €

Les Desserts

| | |
|---|------|
| Glaces et Sorbets maison | 12 € |
| Namelaka au chocolat grand cru taïnorï, crème légère au gruë de cacao | 18 € |
| Baba, pamplemousse rose, baie de timur, guacamole sucré | 18 € |
| Vacherin citron, yuzu à la roquette | 18 € |
| Crèmeux et craquant café, glace crème aux œufs caramel | 18 € |
| Pommes confites et déclinaison autour du sarrasin | 18 € |

Prix nets

Chef de Cuisine : Franck MOISAN
Chef Pâtissier : Mickaël LEMARIE
Responsable Restauration : Mylène BOUTET



Fiers de nos fournisseurs de Belle-Ile et de la Bretagne...

Poissons & coquillages

- **A Belle-Ile** : *Ets. Kavac* (poissons de pêche côtière et crustacés).
- **En Bretagne** : *Ets. M. Cochenec* (huîtres) à Carnac (56), François Gallen à Concarneau (29), *Vives Eaux* à Rezé (44), *Viviers d'Audierne* (29).

Fromages et produits de la ferme

- **A Belle-Ile** : éleveur *Yves Jouan* (Agneau du Large) à Le Palais ; *La Ferme de Keroulep* à Locmaria ; *Fromagerie Pilou* (fromages de vache) à Le Palais.
- **En Bretagne** : *Fromagerie La Kérouzine* (fromages de France affinés) à Vannes(56) ; *Ferme de Lintan* (fromages de vache fermiers) à Bréhan (56).

Fruits & légumes

- **A Belle-Ile** : notre potager (herbes aromatiques) ; *Baptiste et Amandine Vasseur* (légumes bio) à Sauzon.

Gourmandises

- **A Belle-Ile** : *Richard Laurance* (Miel) à Sauzon ; chocolaterie *La Palantine* à Le Palais.
- **En France** : chocolats Valrhona et *Christophe Roussel* à La Baule (44).