

## La Carte

### Les Entrées fraîches de saison

Entrée du Jour	22 €
Foie gras de canard rhum vanille servit froid, mangue, grenade et noix de coco toréfiée	26 €
Ormeau snacké, risotto végétal à la truffe noire, noisette, parmesan, émulsion artichaut	27 €
Langoustines en deux services, crémeux oursins, pomme granny smith et céleri rave	29 €
Saint-Jacques en céviché, marmelade d'avocat, confit de betterave gingembre et pomelos	29 €

### Les Poissons sauvages et de pêche locale

Poisson du Jour	32 €
Saint Pierre cuit à basse température, tartare de coquillages, crémeux corail et bouillon mousseux	36 €
Barbue nacrée, fraîcheur d'araignée, marmelade châtaigne, pomme acide, émulsion aux épices douces	39 €
Saint-Jacques poêlées, étuvée de blettes aux agrumes, mousseline brocolis noisette, émulsion tonka	38 €

### Les Viandes de nos terroirs

Ris de veau doré au beurre demi-sel, courge butternut, poireaux fumé, citron confit et arrabica	40 €
Filet de bœuf, huître grillée, sarrasin, oignon de roscoff, pomme de terre aux algues	39 €

### Les Fromages affinés

16 €

## Les Desserts

Glaces et Sorbets maison	12 €
Noix de coco au crémeux chocolat Bahibé, granité rhum et vanille	18 €
Croustillant de pomme granny smith au gingembre	18 €
Sphère Dulcey à la poire au Rooibos, ganache montée au spéculoos	18 €
Meringue craquante, baba, chutney et sauce ananas exotique	18 €
Mousse ivoire citronnée et crémeux prâliné noisette, sorbet citron girofle	18 €

Prix nets

**Chef de Cuisine :** Franck MOISAN  
**Chef Pâtissier :** Mickaël LEMARIE  
**Responsable Restauration :** Emmanuel MAURIN



### 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).

#### Vaisselle

- La sublime vaisselle colorée présente sur nos tables (verres et carafes) provient de l'atelier *FLUID* à Le Palais.



## Menu Saveurs de Belle-Ile

- 95 € -

Amuse-Bouche



Langoustines en deux services, crémeux oursins, pomme granny smith et céleri rave



Ormeau snacké, risotto végétal à la truffe noire, noisettes torréfiées, émulsion artichaut



Bouillon



Filet de bœuf, huître grillée, sarrasin, oignon de roscoff et pomme de terre aux algues



Plateau de fromages affinés



Les galets de Port Coton

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives d'une même table*

*Ce Menu est proposé avec un supplément de 35 €  
dans le cadre du Forfait Thalasso et du Forfait Gourmand*

## Menu Saint-Jacques

- 120 € -

Amuse-Bouche



En robe croustillante sur une salade croquante au combava,  
sauce crémeuse aux herbes fraîches



En cevichée, marmelade d'avocat, confit de betterave au gingembre et pomelos



Grillée, crémeux d'artichaut caramélisé, lard de colonata, condiments acidulés



Poêlée, étuvée de blettes aux agrumes, mousseline brocolis noisette, émulsion tonka



Plateau de fromages affinés



Palet citron vert au pleuric et yuzu



Tube chocolat Ilanka au poivre de Cubebe et mandarine

*Ce Menu est servi pour l'ensemble des convives d'une même table  
Ce Menu est proposé avec un supplément de 70 €  
dans le cadre du Forfait Thalasso et du Forfait Gourmand*