

Chef de Cuisine : Franck MOISAN

Chef Pâtissier : Mickaël LEMARIE

Responsable Restauration : Mylène BOUTET

Fiers de soutenir et de collaborer avec nos fournisseurs de Belle-Ile et de la Bretagne...

Poissons & coquillages

- A Belle-Ile : *Ets. Kavac* (poissons de pêche côtière et crustacés), Patrice Brière (poissons et crustacés)
Olivier Pouezevara (pouce pied)
- En Bretagne : *Ets. M. Cochenec* (huîtres) à Carnac (56), François Gallen à Concarneau (29), *Viviers d'Audierne* (29).

Fromages et produits de la ferme

- A Belle-Ile : éleveur *Gaec Chanclu* (Agneau) ; *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 ; Sylvain Masse (pommes de terre)

Gourmandises

- A Belle-Ile : Chocolaterie *La Palantine* à Le Palais ; La Bien Nommée à Le Palais
- En France : chocolats Valrhona

RESTAURANT le 180°





Inspiration Brise Marine

59 €

Amuse-Bouche



Inspiration fraîcheur



Inspiration iodée



Inspiration douceur



Mignardises

*Si l'un des plats ne vous convient pas, informez-en notre Maître d'hôtel
qui se fera un plaisir de vous proposer une alternative*

Les Entrées

| | |
|---|------|
| Inspiration Fraîcheur | 22 € |
| Langoustines juste saisies, crémeux carottes au Safran du Morbihan et agrumes | 26 € |
| Foie Gras de Canard en ballotine, pêche infusée à l'hibiscus, gel citron verveine | 25 € |
| Homard bleu mi- cuit en médaillon, bisque crémeuse en gelée, légumes croquants en vinaigrette iodée | 28 € |

Les Plats

| | |
|---|------|
| Inspiration Iodée | 32 € |
| Blanc de Bar infusé au Wakamé, fenouil braisé, huître juste raidit, gnocchis aux algues et coulis de persil | 38 € |
| Homard bleu rôti au beurre demi sel, artichaut, pomme de terre confite et crémeux poivrons | 45 € |
| Agneau de Belle Ile en deux cuissons, carotte légèrement laquée citron confit et pleuric | 38 € |
| Pièce de bœuf grillé, crémeux petit pois et laitue de mer, croustillant parmesan et émulsion anchoïade | 37 € |

Les Desserts

| | |
|--|------|
| Inspiration douceur | 14 € |
| Sphère Craquante au Chocolat Taïnor, cerise marinée et poivre sauvage | 16 € |
| Sablé amande, crémeux fraise, ganache montée pistache et rhubarbe juste pochée | 16 € |
| Fraîcheur meringuée, citron yuzu, sorbet thym serpolet sauvage de Belle Ile | 16 € |