

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 : *A. Kempf* (poissons de pêche côtière et crustacés), *Patrice Brière* (poissons et crustacés), *Romain Vergé* (poissons de ligne).

Olivier Pouezevara (pouce pied)

- En Bretagne : *Ets. M. Cochennec* (huîtres) à Carnac (56), *François Gallen* à Concarneau (29), *Viviers d'Audierne* (29), *Jean Marie Pedron* (algues fraîches).

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 18°





Menu Saveurs de Belle Ile

95 €

Amuse-Bouche



Saint Jacques, topinambour maturé, pied de porc
et truffe d'automne



Sole en ballotine cuite à basse température, romanesco,
noisettes et sauce blanquette au caviar osciètre



Pigeon cuit sur le coffre, cuisse farcie, confit de choux rouges,
oignons de Roscoff et écume châtaigne



Chariot de fromages affinés



Fraîcheur iodée au Sudashi,
grève meringuée à l'encre de morgat



Mignardises

Les Entrées

Inspiration Fraîcheur	22 €
Saint Jacques, topinambour maturé, pied de porc et truffe d'automne	26 €
Foie Gras de Canard façon opéra, coing, granola et écume praliné	25 €
Homard bleu mi- cuit en médaillon, courges, jambon ibérique, miso et vinaigre balsamique	28 €
Ormeau sauvage snacké, crémeux salsifis, algues et vinaigrette de coquillages	28 €

Les Plats

Inspiration Iodée	32 €
Sole en ballotine cuite à basse température, romanesco, noisettes et sauce blanquette au caviar osciètre	42 €
Homard bleu rôti, crémeux panais, trompettes de la mort et sauce homardine	45 €
Pigeon cuit sur le coffre, cuisses farcies, confit de choux rouges, oignons de Roscoff et écume châtaigne	38 €
Pièce de bœuf grillé, truffe, pressé de pommes de terre nouvelle, légumes croquants et sauce périgourdine	37 €

Les Desserts

Inspiration douceur	14 €
Sphère gourmande Chocolat Ilanka et texture de noisettes	16 €
Pomme confite au caramel vanillé, traou mad et crème glacée au lait ribot	16 €
Fraîcheur iodée au Sudashi, grève meringuée à l'encre de morgat	16 €

Notre menu de dégustation en 8 services autour du homard de Belle Ile est disponible sur réservation à 120 euros