

## Menu "Santé & Equilibre"

59 €

Elaboré chaque jour avec des produits de l'île ou de la région, bios ou issus de l'agriculture raisonnée, ce menu allie gourmandise et légèreté (800-1200 cal.)

## Menu "Saveurs de Belle-Ile"

95 €

Une balade gourmande qui vous permettra de découvrir la grande richesse du terroir bellilois et de notre belle Bretagne.

## Menu "Tout Homard"

120 €

Le homard, produit phare des côtes bretonnes, particulièrement abondant à Belle-Ile vous est ici proposé en 5 services ...

Chef de Cuisine :

Olivier COLIN

Chef Pâtissier :

Mickaël LEMARIE

Maître d'hôtel principal :

Yuri MAOUCHI



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. Crénéguy* (huîtres) à Larmor Baden (56), *Keryvonne* (huîtres et coquillages) à Carnac (56), *Vives Eaux* à Rezé (44), *Viviers d'Audieme* (29) et *Viviers Quiberonnais* (poissons de pêche côtière et crustacés).

### 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 Le Champ du Trèfle* (fromages de vache fermiers) au Léry (56) ; *Fromagerie La Kérouzine* (fromages de France affinés) à Vannes(56) ; *SPLO* (fromages de France et produits laitiers) à L'Hermitage (35) ; *SAS Kervadec* (viandes françaises) à Vannes (56).

### Fruits & légumes

- **A Belle-Ile** : notre potager (herbes aromatiques) ; *Baptiste et Amandine Vasseur* (légumes bio) à Sauzon.
- **En Bretagne** : *Armor Fruits* (fruits et légumes de la région) à Vannes (56).

### Gourmandises

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

### Vaisselle

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

Service au dîner uniquement (19h30 - 21h30) - Possibilité de privatisation au déjeuner sur réservation  
Tenue correcte exigée - Paiement accepté par cartes bancaires, espèces ou Chèques Vacances  
Chiens non admis dans les espaces de restauration.

## Les Entrées

Entrée du Jour	22 €
Fines feuilles de Langoustine à l'extrait de rose, coulis d'asperges vertes et sorbet hibiscus	25 €
Homard bleu très légèrement fumé servi en « carpaccio », vinaigrette aux aromates et glace homard	28 €
Foie gras au Porto et fraises Gariguettes, gelée de yuzu et grué de cacao	28 €

## Les Poissons

Poisson du Jour	34 €
Risotto à la truffe, consommé de crustacés et légumes de saison	34 €
Homard saisi, espuma d'artichaut et jus corsé, raviole de radis Daikon	40 €

*Nos poissons sont sauvages et issus de pêche locale ou régionale*

## Les Viandes

Pressé d'épaule d'Agneau truffé, polenta crémeuse aux herbes, asperges vertes et jus aromatisé au vinaigre de coquelicot	36 €
--	------

*Nos viandes sont d'origine française*

La sélection de fromages affinés	16 €
----------------------------------	------

## Les Desserts

Croustillant et parfait glacé à la poire, verveine citronnelle	15 €
Meringue craquante à la fraise et chantilly mascarpone-rhubarbe	16 €
Pamplemousse rose et pomelos au guacamole sucré, ganache montée opalys, vanille et poivre Timut	16 €
Barre chocolat Bahibé, banane et passion	18 €
Mangue glacée au safran, noisette et citron vert	18 €

Prix nets