

La Carte

Les Entrées fraîches de saison

Entrée du Jour	22 €
Foie gras de canard cuit en terrine, pistache, abricot et chutney aigre-doux	26 €
Poulpe juste snacké, gaspacho de tomates en deux textures et sorbet roquette	27 €
Langoustines poêlées, fraîcheur de légumes maraicher, bouillon infusé agrumes citronelle	29 €
Homard bleu en Médailles, nectarine, verveine, amande et citron confit	29 €

Les Poissons sauvages et de pêche locale

Poisson du Jour	32 €
Pavé de Bar poêlé, crémeux courgette, coquillages, chorizo ibérique et vinaigre balsamique	36 €
Rouget barbet cuit à basse température, étuvé de choux de Kerzo, algues et jus corsé au vin de Chinon	37 €
Homard rôti au beurre demi-sel, pommes fondantes, crémeux brocolis sésame et coriandre	49 €

Les Viandes de nos terroirs

Pigeon rôti sur le coffre, cuisses farcies, cerises, oignon de Roscoff, baie de Tasmanie	40 €
Filet de bœuf poêlé, ravioles foie gras et moelle, échalotte caramélisée et jus au poivre Voatsiperifery	39 €
Côte de bœuf pour deux personnes	78 €

Les Fromages affinés

16 €

Les Desserts

Glaces et Sorbets maison	12 €
Meringue craquante à la fraise et au basilic, salade d'herbes nouvelles et olives	18 €
Fines feuilles framboise, biscuit moelleux verveine et pomelos	18 €
Noix de coco au crémeux chocolat Bahibé, granité rhum et vanille	18 €
Croustillant de pommes Granny-Smith à l'estragon	18 €
Sphère chocolat caraibe à la cerise, crème au poivre de Cubèbe et ganache montée au balsamique	18 €

Prix nets

Chef de Cuisine : Franck MOISAN
Chef Pâtissier : Mickaël LEMARIE
Responsable Restauration : Anthony BOISNARD



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) 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 La Kérouzine* (fromages de France affinés) à Vannes(56) ; *Ferme de Lintan* (fromages de vache fermiers) à Bréhan (56) ; *SAS Kervadec* (viandes françaises) à Vannes (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



Poulpe juste snacké, gaspacho de tomates en deux textures
et sorbet roquette



Langoustines poêlées, fraîcheur de légumes maraicher, bouillon infusé agrumes citronnelle



Pigeon rôti sur le coffre, cuisses farcies, cerises, oignon de Roscoff,
baie de Tasmanie



Plateau de fromages affinés



Les galets de Port Coton

Menu Homard

- 130 € -

Amuse-Bouche



Ravioles, bouillon léger gingembre, râpé de jeunes légumes



Médallions, nectarine, verveine, amande et citron confit



Carpaccio légèrement fumé, vinaigre de Xérès et croustillant de pied de porc



Rôti au beurre demi-sel, pommes fondantes, crémeux brocolis sésame et coriandre



Plateau de fromages affinés



Palet acidulée au thym-citron



Tube chocolat llanka à la mûre et baie de Tasmanie