

Les Entrées

Araignée de mer en coque 24
Bisque, ravioles « végétales » de rave farcies

Œuf parfait de la ferme de Borthémont 23
Vinaigrette à la truffe de la Saint Jean, tartelette de champignons « Kre Krabell »

La courgette de Belle Île 20
Ravigote de fleurs aux coquillages, « fraîcheur » de courgette jaune et verte

Les Plats

Pêche locale en croûte de nori 32
Bouillon citronnelle gingembre, carpaccio à l'huile de citrons confits et aromates

Viennoise de **bar cuit** sur Galet 42
Fricassée de fèves et palourdes, émulsion à l'estragon

L'agneau de Belle Île - Un morceau / une recette 39
Parmentier du jour

Les Fruits de mer

Plateau de fruits de mer avec **araignée de mer** 44
Araignée, huîtres creuses, crevettes roses et grises, langoustines, bulots, palourdes

Plateau de fruits de mer avec **homard** 79
Homard, huîtres creuses, crevettes roses et grises, langoustines, bulots, palourdes

Menu Découverte

48

Dorade en sashimi
Légumes et vichyssoise de saison, chèvre frais de Fontenego et aromates

Volaille de Borthémont
Le suprême en Marinière de poulpe et cardamome noire, la cuisse braisée

Douceur de fraises
Biscuit Linzer, fraises fraîches, rhubarbe et sorbet fraise

Menu Dégustation

88

Vive les vacances

Amuse-bouche

La Langoustine
Carpaccio à l'huile de vanille, en kadaïf bouillon thaïe

Le Homard
Lasagne d'artichauts et foie gras de canard

La Côte de Veau
Gratinée aux champignons de Belle Île et tomme de Pilou

Plateau de fromages insulaires

En Rouge et Noir
Alliance du sésame noir et de la framboise, ganache et caramel