

Les Entrées

- Grosses **asperges blanches aux coquillages** 16
Vichyssoise, houmous et couteau farci
- Mi-cuit de **saumon d'Isigny** 18
Carpaccio de radis, pickles et capucines
- Araignée de mer** en coque 22
Bisque et ravioles « végétales » de rave à l'araignée

Les Plats

- Pêche locale** en croûte de nori 29
Bouillon de wasabi et coques
- L'agneau de Belle Île** - un morceau / une recette 34
- Viennoise de **bar cuit** sur Galet 38
Fricassée d'artichauts aux palourdes et ail noir

Les Desserts

- Le Phare**, dessert signature, basilic et fruits rouges 15
- Douceur** au chocolat et caramel beurre salé 15
- Galet** au miel de Belle Île 15

Menu Dégustation

75

Verticale autour des coquilles Saint Jacques

- Coquille Saint Jacques** gratinée aux agrumes
Vierge de légumes au chorizo
- Carpaccio de coquilles Saint Jacques** aux raves
Vinaigrette Yuzu et sésame torréfié
- « **Paupiette** » de **Saint Jacques** aux capucines
Bouillon de bardes au wasabi
- Viennoise au persil** et asperges à la bordelaise
- Arlette** en millefeuille rhubarbe-fraises



le Restaurant

Hôtel du Phare

BELLE-ÎLE-EN-MER