

Les Entrées

- Mi-cuit de **saumon** d'Isigny 19
Carpaccio de radis, pickles et capucines
- Araignée de mer** en coque 22
Bisque, ravioles « végétales » de rave à l'araignée
- Langoustines** en chaud-froid 27
Carpaccio aux aromates, rôti et gaspacho de tomate
- Homard** de nos côtes en salade 49
Sauce caesar, Lobster roll

Les Plats

- Pêche locale** en croûte de nori 29
Bouillon de wasabi et coques
- L'agneau de Belle Île** - un morceau / une recette 35
- Viennoise de **bar cuit** sur Galet 38
Fricassée d'artichauts aux palourdes et ail noir

Les Fruits de mer

- Plateau de fruits de mer avec **araignée de mer** 44
Araignée, huîtres creuses, crevettes roses et grises, langoustines, bulots, bigorneaux, palourdes
- Plateau de fruits de mer avec **homard** 79
Homard, huîtres creuses, crevettes roses et grises, langoustines, bulots, bigorneaux, palourdes

Menu Dégustation Un air de vacances

82

Amuse-bouche

Fleur de courgette de l'île
Girolles et langoustines

Homard à la vanille
Tartelette de petits pois et espuma au vin jaune

Volaille « plein air » de Bangor en 2 cuissons
Poulpe, arabica wek aux épices et citrons confits

Fromage du Phare

« **Galet** » au miel de Belle Île
Mousse sabayon miel, alvéole crémeux orange, espuma

Menu Découverte

42

Maquereau en escabèche
Chèvre frais de Fontenego, quelques aromates et primeurs

Raie meunière aux coques et soja
Grenobloise de légumes verts

Douceur de fraises et fenouil
Praliné noisette, tuile au sarrazin