



LE GRAND LARGE

BELLE ÎLE EN MER
★ ★ ★

CE MIDI

Plat / dessert : 29 €
Entrée / plat : 31 €
Entrée/plat/dessert : 35 €

**Œuf parfait, poireau, espuma de lard,
jambon frit**

**Cabillaud, risotto aux coquillages,
émulsion au persil**

**Avocat / Banane / citron vert
en déclinaison de goût et de texture**

LA CARTE ...

Entrée du jour : 12 €
Velouté de homard, toast au homard et au curry : 15€

Plat du jour : 19 €
Pâtes aux coquillages, sauce et tuile à l'encre de seiche
crème au safran : 23€
Poitrine de cochon fondante, pomme de terre et
légumes, sauce Thaïlandaise : 24€

Assiette de **fromages** : 9 €

Dessert du jour : 10 €
Pomme granny Smith en rose des sables, seigle, cidre de
glace givre à la réglisse. 10€
Tarte contemporaine estragon / citron et fenouil. 10€
Chocolat grand cru en déclinaison de goût et de texture,
noix de coco et agrumes poivre de timut. 12€
Café / thé gourmand du grand large 12€

CE SOIR

Menu Goulphar : 35 €

**Œuf parfait, poireau, espuma de lard,
jambon frit**

**Cabillaud, risotto aux coquillages,
émulsion au persil**

**Avocat / Banane / citron vert
en déclinaison de goût et de texture**

LA CARTE ...

Entrée du jour : 12 €
Foie gras poêlé, pomme granny Smith, huîtres fumées,
émulsion d'herbes, croutons : 17€
Le jardin Le Grand Large, tartare de Saint Jacques,
mousse d'herbes, terre comestible,
petits légumes de saison : 14€
Velouté de homard, toast au homard et au curry : 15€
Oeuf mollet croustillant, poireau, jambon séché, vieux
parmesan : 13€

Plat du jour : 19 €
Homard et ris de veau, topinambour en crème, chips,
raviole ouverte : 32€
Pâtes aux coquillages, sauce et tuile à l'encre de seiche,
crème au safran : 23€
Poitrine de cochon fondante, pomme de terre et
légumes, sauce Thaïlandaise : 24€
Supreme de volaille, champignons, jus de volaille corsé,
tuile de riz aux algues : 25€

Chariot de **fromages** : 13 €

Dessert du jour : 10 €
Pomme granny Smith en rose des sables, seigle, cidre de
glace givre à la réglisse. 10€
Tarte contemporaine estragon / citron et fenouil. 10€
Chocolat grand cru en déclinaison de goût et de texture,
noix de coco et agrumes poivre de timut. 12€
Café / thé gourmand du grand large 12€

« Fait Maison »



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



CHARME & CARACTÈRE
HOTELS



Service de 12h15 jusqu'à 14h et de 19h15 à 21h30.

Bar ouvert de 10h à 23h

Sélections de notre carte des vins...

Muscadet Sèvre et Maine AOP « Cuvée des Granits » 2014	28.00 €
Chablis AOP « Vent d'Ange » Domaine de Patte Loup 2015 AB	50.00 €
Gevrey Chambertin AOP Olivier Decelle 2014 AB	60.00 €
Cahors AOP « K'Nom » Clos Troteligotte 2017 AB	36.00 €
Sancerre AOP Domaine de la Rossignole 2017	29.00 €

LA CAFETERIE

Expresso et Décaféiné	3.50 €
Thé et Infusion	4.80 €

L'EAU de BELLE ÎLE EN MER

Nos eaux sont filtrées sur place par le système
AQUACHIARA® qui garanti une eau pure et fraîche.
Cette démarche éco-responsable permet d'éviter les
déchets : finies les bouteilles jetées et les émissions de
Co2 des transports !

Boire l'eau de Belle-Île-En-Mer,
c'est bon pour la santé et pour la planète !

Eau de Belle-Île-En-Mer plate	4.50 €
Eau de Belle-Île-En-Mer pétillante	4.50 €