

RESTAURANT LE
18°C

RESTAURANT LE
180

Les Entrées fraîches de saison

ASPERGES VERTES <i>en texture, caviar Oscietre, roquette sauvage, chèvre de Belle Ile en mer</i>	25 €
TOURTEAU DE CASIER, <i>fine gelée marine, céleri, Granny Smith, lait ribot, huile d'amande grillée</i>	26 €
FOIE GRAS DE CANARD <i>servi froid, pistache et rhubarbe infusées à l'hibiscus</i>	26 €
HOMARD BLEU <i>en médaillon, croquants primeurs, crème glacée crustacés</i>	29 €

Les Poissons sauvages et de pêche locale

SAINT PIERRE <i>snacké, asperges blanches, tétragones, crème onctueuse aux langues de coques</i>	36 €
SOLE <i>cuite à basse température, mousseline de petits pois, laitue de mer et sauce coraline</i>	37 €
HOMARD BLEU <i>rôti à l'huile de chorizo, artichaut poivrade et sauce cardinal</i>	42 €

Les Viandes de nos terroirs

PIGEONNEAU <i>rôti sur le coffre, mijoté de fèves à la sarriette, jeunes navets et sarrasin</i>	39 €
PIÈCE DE BOEUF <i>poêlée aux échalotes confites, pressé de pommes de terre à la truffe, jus aux fruits noirs</i>	39 €
RIS DE VEAU <i>légèrement laqués, carottes nouvelles, gingembre, agrumes</i>	39 €

Les Fromages affinés	16 €
----------------------	------

Les Desserts

FRAISES GARIGUETTE <i>au basilic, Arlette caramélisée, chèvre frais de Belle Ile en mer</i>	16 €
CHOCOLAT ILLANKA <i>en croustillant à la cerise et pistache</i>	16 €
BERGAMOTTE, <i>vacherin contemporain au thé jasmin</i>	16 €

RESTAURANT LE
180

CHEF DE CUISINE . Franck MOISAN
CHEF PÂTISSIER . Mickaël LEMARIE
RESPONSABLE RESTAURATION . Mylène BOUTET

Fiers de nos fournisseurs de Belle-Ile en mer et de la Bretagne...

POISSONS & COQUILLAGES

A Belle-Ile

*A. Kempf (coquillages et crustacés); Patrice Brière (poissons et crustacés);
Olivier Pouzevara (pouce pied); Romain Verger (ligneur Ikéjîmé).*

En Bretagne

*Ets. M. Cochennec (huîtres) à Carnac (56);
François Gallen à Concarneau (29); Viviers d'Audierne (29).*

FROMAGES ET PRODUITS DE LA FERME

A Belle-Ile

*Éleveur Gaec Chandu (Agneau); Chèvre de Belle Ile en mer;
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).*

FRUITS & LÉGUMES

A Belle-Ile

*Notre potager (herbes aromatiques);
Baptiste et Amandine Vasseur (légumes bio) à Sauzon ;
Sylvain Masse (pommes de terre).*

En France

Algues fraîches du Croisic.

GOURMANDISES

A Belle-Ile

Chocolaterie La Palantine à Le Palais ; La Bien Nommée à Le Palais.

En France

Chocolats Valrbona.

Menu Saveurs
de Belle-Île-en-Mer

AMUSE-BOUCHE

*

ASPERGES VERTES

En texture, caviar Oscître, crémeux iodé

*

LANGOUSTINE ROYALE

Juste saisie, petit pois, tartare d'algues et écume crustacés

*

HOMARD BLEU

Rôti au beurre demi sel, carottes nouvelles et agrumes

*

PIGEONNEAU

Deux cuissons, artichaut breton, sarrasin et jus corsé

*

FROMAGES AFFINÉS

*

PATIENCE SUCRÉE

*

MIEL DE BELLE ÎLE EN MER

Douceur de miel de printemps au sarrasin

95€

Ce Menu est servi pour l'ensemble des convives d'une même table