

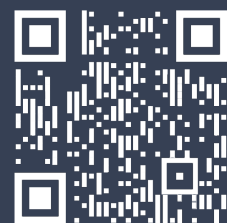


invite au voyage.

Chers convives,

Bienvenue sur notre île la bien nommée, bienvenue au restaurant 180°. Cette année, notre restaurant vous propose un voyage culinaire en plusieurs étapes concoctées par notre Chef de Cuisine et son équipe. À travers ses voyages, ses expériences, notre chef associe produits locaux et ingrédients aux parfums lointains, évoquant ainsi une partie de l'Histoire des échanges des navigateurs bretons avec l'Orient. Notre équipe de salle vous servira de guide pour rendre harmonieux mets et vins à chaque étape. Excellente dégustation.

Germain ARNABOLDI, *Chef des cuisines*
Mickaël LEMARIE, *Chef pâtissier*
Paul VARE, *Responsable de salle et leurs équipes.*



SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM



Menu Dégustation

75€ | MENU EN 4 TEMPS

90€ | MENU EN 6 TEMPS

110€ | MENU EN 8 TEMPS

Servi tous les soirs du mardi au samedi.

Chawanmushi

aux champignons de Belle-Île-En-Mer

ou

Poisson cru de nos côtes

Dashi parfumé, condiment japonais

~

Foie gras poêlé

Daikon confit au bouillon forestier, condiment d'ail noir

ou

Haricots verts

au sésame noir

~

Sole

au wakamé, infusion d'hibiscus, douceur de miso

ou

Joue de bœuf braisée

au shiso, pommes nouvelles confites

~

Takikomi Gohan

Riz japonais aux légumes et bonite séchée

~

Dessert

Fraîcheur iodée au sudachi, meringue craquante à l'encre de seiche



Prix net en € service compris.