

MARIE-GALANTE

Au déjeuner formule du jour

ENTREE / PLAT OU PLAT / DESSERT 29 €
ENTREE / PLAT / DESSERT 33 €

Tapas en suggestions :

6/9/12 huîtres Henry n°3 « La Belliloise » 13 €/19 €/26 €
Assiettes de charcuterie et/ou fromage 18 €
Rillettes de poissons et toasts 9 €

Menu P'tit Coton

19 €
pour les enfants de -12 ans

Plat, dessert et 1
boisson

Au dîner formule du jour

ENTREE / PLAT OU PLAT / DESSERT 33 €
ENTREE / PLAT / DESSERT 44 €

Notre suggestion de boissons :

L'eau de Belle île en mer gazeuse Aquachiarà 4,50 €
L'eau de Belle île en mer plate Aquachiarà 4,50 €
Expresso 3,50 €
Thé ou Infusion 4,50 €

– Une table bretonne –

Entrées.

CEVICHE DE BAR DE NOS COTES, 17 €
citron vert et algues.

GAMBAS MARINEES AU SATAY, 15 €
légumes sautés et bouillon corsé.

CREMEUX DE LENTINS, 12 €
œuf parfait et champignon rôti.

HUITRES DE NOS COTES. 13 €/ 19€/ 26€
6 / 9 / 12

Plats.

KIG HA FARZ, 24 €
Version contemporaine.

PAVE DE LIEU JAUNE MARINE AU KARI GOSSE, 28 €
andouille de Guémené poêlée et pommes de terre.

LINGUINES AUX COQUILLAGES 19 €

DAHL DE LENTILLES CORAIL, 20 €
crème à la coco et herbes fraîches.

Fromages.

SELECTION DE FROMAGES 12 €

Desserts.

PALET TRAOU-MAD AUX FRAISES DE BRETAGNE, 12 €
ganache montée vanillée.

TARTELETTE SARRASIN AU CHOCOLAT, 12 €
praliné sarrasin, crémeux chocolat.

CHOU CARAMEL AU BEURRE SALE, 12 €
biscuit moelleux, ganache montée au caramel.

Muscadet S&M 7,00 € / 29,00 €
Domaine Bodineau 2023
Saint-Roch « les vignes » 8,00 € / 38,00 €
Côte de Provence 2024
Côtes du Rhône Village 2022 9,00 € / 45,00 €
Domaine Font de Courtedune