



Chers convives,

Bienvenue sur notre île la bien nommée, bienvenue au restaurant 180°. Le temps d'un dîner, nous vous proposons un voyage culinaire en plusieurs étapes concoctées par notre Chef de Cuisine et son équipe. Notre équipe de salle vous servira de guide pour rendre harmonieux mets et vins à chaque étape. Excellente dégustation.

Jean Alexandre OUARATTA, *Chef des cuisines et directeur de la restauration*
Mickaël LEMARIE, *Chef pâtissier*
Paul VARE, *Responsable de salle*
et leurs équipes.



SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM



Menu en 5 temps

95€ | DÎNER

Servi tous les soirs du mardi au samedi.

Amuse-bouche

~

Belle langoustine,
christophines légèrement acidulées, combava et sauce carry

~

Turbot confit, laitue de mer,
harenga, choux fleurs et citron

~

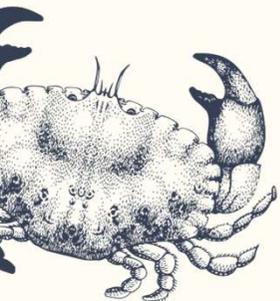
Agneau de Belle-île rôti,
pommes de terre de Belle-île confites au beurre et jus au
tartare d'algues

~

Fromages de la maison Kerouzine + 15€

~

Miel et sarrasin,
pollen et cire d'abeilles de Belle-Île-en-Mer



Prix net en € service compris.

Menu en 8 temps

130€ | DÎNER

Servi tous les soirs du mardi au samedi.

Amuse-bouche

~

Chair d'araignée, tomate, ananas,
et ponzu tomate

~

Belle langoustine,
christophines légèrement acidulées, combava et sauce carry

~

Turbot confit, laitue de mer,
harenga, choux fleurs et citron

~

Agneau de Belle-île rôti,
pommes de terre de Belle-île confites au beurre et jus au
tartare d'algues

~

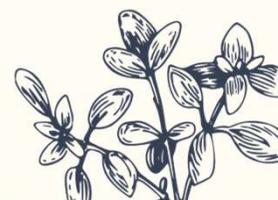
Fromages de la maison Kérouzine

~

Citron, olive noir Kalamata
et chocolat Nyangbo

~

Miel et sarrasin,
pollen et cire d'abeilles de Belle-Île-en-Mer



Prix net en € service compris.