

# RESTAURANT ATLANTIQUE

## Les Entrées

La Soupe de poissons maison et sa garniture	10€
L'œuf parfait, velouté de butternut aux prémices d'automne (Noix, champignons, jambon speck)	11€
Royale de foie gras au praliné, figues fraîches acidulés	12€
6 huîtres creuses n°3	13€
9 huîtres creuses n°3	19€
12 huîtres creuses n°3	23€



## Les Plats

Le Plat du Jour	19€
Le Retour de pêche (suivant la pêche du jour)	26€
Aile de raie façon Grenobloise et écrasée de pommes de terre (tomate, citron, croutons, capres)	20€
Jarret de porc confit au lard Colonnata IGP, polenta crémeuse et jus au thym	21€
Bavette marinée au citron vert et soja, pomme de terre grenaille et salade (VBF)	19€



# Les Desserts

Assiette de fromages	10€
Dessert du jour	8€
Tartelette Chococahuètes (ganache chocolat, caramel 1/2 sel, cacahuètes torréfiées)	8€
Ile flottante au caramel beurre salé	8€
Fromage blanc et coulis de fruits rouges	7€
Glaces et sorbets	la boule 3€20
(Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, cassis, framboise, citron vert, passion, poire)	

## Menu Moussaillon (- 10ans)

Filet de poisson ou steak haché  
et pomme de terre grenaille  
ou légumes

...

1 boule de glace

**11€50**

Pour chaque menu moussaillon,  
1,5€ reversé aux restos du coeur de Belle-Ile



« Fait Maison »

Nos recettes sont maison et peuvent contenir des allergènes.  
La liste est à votre disposition sur simple demande