



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 parfumés. 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

91€ | MENU EN 4 TEMPS

106€ | MENU EN 5 TEMPS

123€ | MENU EN 7 TEMPS

Servi le soir du mercredi au samedi.

Petits pois maraîchers

Voile de fromage blanc de Belle-Île-en-mer, fraîcheur de menthe (V)

ou/et

Thon rouge de ligne aux prunes rouges et épices douces

jaune d'oeuf confit au daïdai

~

Escalope de foie gras poêlée

Daikon confit au bouillon forestier, condiment d'ail noir

ou/et

Homard bleu de nos côtes tiédi

Tomate ananas juste confite, eau de tomate yuzu et basilic thaï

~

Bar ikejime de Romain Vergé

Carotte en textures, fumet des arêtes acidulé

ou/et

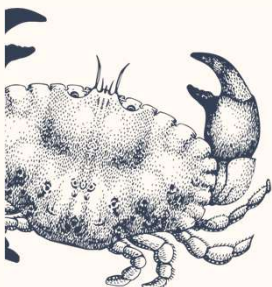
Boeuf Charolais et guanciaie

Millefeuilles de pommes de terre de Belle-Île-En-mer

~

Fraises de Bretagne au shiso

Espuma yaourt à la baie des Cîmes



Prix net en € service compris.



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 parfumés. 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

91€ | MENU EN 4 TEMPS

106€ | MENU EN 5 TEMPS

123€ | MENU EN 7 TEMPS

Servi le soir du mercredi au samedi.

Petits pois maraîchers

Voile de fromage blanc de Belle-Île-en-mer, fraîcheur de menthe (V)

ou/et

Thon rouge de ligne aux prunes rouges et épices douces

jaune d'oeuf confit au daïdai

~

Escalope de foie gras poêlée

Daikon confit au bouillon forestier, condiment d'ail noir

ou/et

Homard bleu de nos côtes tiédi

Tomate ananas juste confite, eau de tomate yuzu et basilic thaï

~

Bar ikejime de Romain Vergé

Carotte en textures, fumet des arêtes acidulé

ou/et

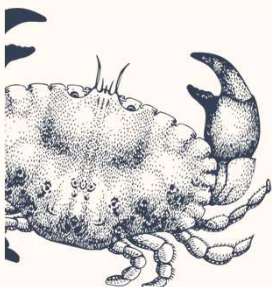
Boeuf Charolais et guanciaie

Millefeuilles de pommes de terre de Belle-Île-En-mer

~

Fraises de Bretagne au shiso

Espuma yaourt à la baie des Cîmes



Prix net en € service compris.



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 parfumés. 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

91€ | MENU EN 4 TEMPS

106€ | MENU EN 5 TEMPS

123€ | MENU EN 7 TEMPS

Servi le soir du mercredi au samedi.

Petits pois maraîchers

Voile de fromage blanc de Belle-Île-en-mer, fraîcheur de menthe (V)

ou/et

Thon rouge de ligne aux prunes rouges et épices douces

jaune d'oeuf confit au daïdai

~

Escalope de foie gras poêlée

Daikon confit au bouillon forestier, condiment d'ail noir

ou/et

Homard bleu de nos côtes tiédi

Tomate ananas juste confite, eau de tomate yuzu et basilic thaï

~

Bar ikejime de Romain Vergé

Carotte en textures, fumet des arêtes acidulé

ou/et

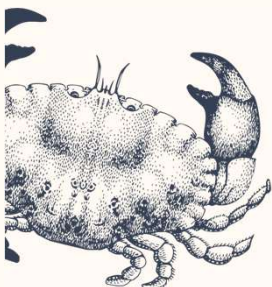
Boeuf Charolais et guanciaie

Millefeuilles de pommes de terre de Belle-Île-En-mer

~

Fraises de Bretagne au shiso

Espuma yaourt à la baie des Cîmes



Prix net en € service compris.



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 parfumés. 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

91€ | MENU EN 4 TEMPS

106€ | MENU EN 5 TEMPS

123€ | MENU EN 7 TEMPS

Servi le soir du mercredi au samedi.

Petits pois maraîchers

Voile de fromage blanc de Belle-Île-en-mer, fraîcheur de menthe (V)

ou/et

Thon rouge de ligne aux prunes rouges et épices douces

jaune d'oeuf confit au daïdai

~

Escalope de foie gras poêlée

Daikon confit au bouillon forestier, condiment d'ail noir

ou/et

Homard bleu de nos côtes tiédi

Tomate ananas juste confite, eau de tomate yuzu et basilic thaï

~

Bar ikejime de Romain Vergé

Carotte en textures, fumet des arêtes acidulé

ou/et

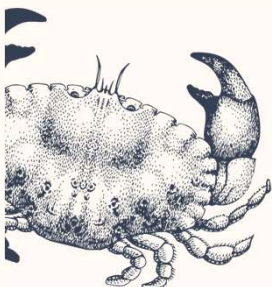
Boeuf Charolais et guanciaie

Millefeuilles de pommes de terre de Belle-Île-En-mer

~

Fraises de Bretagne au shiso

Espuma yaourt à la baie des Cîmes



Prix net en € service compris.



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 parfumés. 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

91€ | MENU EN 4 TEMPS

106€ | MENU EN 5 TEMPS

123€ | MENU EN 7 TEMPS

Servi le soir du mercredi au samedi.

Petits pois maraîchers

Voile de fromage blanc de Belle-Île-en-mer, fraîcheur de menthe (V)

ou/et

Thon rouge de ligne aux prunes rouges et épices douces

jaune d'oeuf confit au daïdai

~

Escalope de foie gras poêlée

Daikon confit au bouillon forestier, condiment d'ail noir

ou/et

Homard bleu de nos côtes tiédi

Tomate ananas juste confite, eau de tomate yuzu et basilic thaï

~

Bar ikejime de Romain Vergé

Carotte en textures, fumet des arêtes acidulé

ou/et

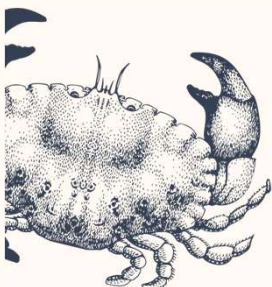
Boeuf Charolais et guanciaie

Millefeuilles de pommes de terre de Belle-Île-En-mer

~

Fraises de Bretagne au shiso

Espuma yaourt à la baie des Cîmes



Prix net en € service compris.



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 parfumés. 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

91€ | MENU EN 4 TEMPS

106€ | MENU EN 5 TEMPS

123€ | MENU EN 7 TEMPS

Servi le soir du mercredi au samedi.

Petits pois maraîchers

Voile de fromage blanc de Belle-Île-en-mer, fraîcheur de menthe (V)

ou/et

Thon rouge de ligne aux prunes rouges et épices douces

jaune d'oeuf confit au daïdai

~

Escalope de foie gras poêlée

Daikon confit au bouillon forestier, condiment d'ail noir

ou/et

Homard bleu de nos côtes tiédi

Tomate ananas juste confite, eau de tomate yuzu et basilic thaï

~

Bar ikejime de Romain Vergé

Carotte en textures, fumet des arêtes acidulé

ou/et

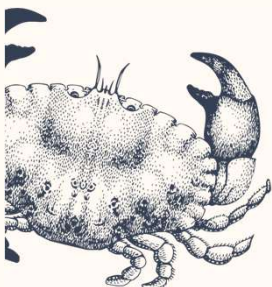
Boeuf Charolais et guanciaie

Millefeuilles de pommes de terre de Belle-Île-En-mer

~

Fraises de Bretagne au shiso

Espuma yaourt à la baie des Cîmes



Prix net en € service compris.