



le Restaurant

Hôtel du **Phare**
BELLE-ÎLE-EN-MER



À partager

Palourdes du Morbihan gratinées au curry breton	25€
Navettes de homard dans l'esprit d'un lobster roll	25€
Huitres n°3 en marinade à l'huile de vanille	18€

Les fruits de mer

Les huitres n° 3 Ria Ostrea 6, 9 ou 12	15€ / 21 € / 26€
Plateau de fruits de mer avec araignée de mer <i>(Araignée, huitres creuses, crevettes roses et grises, Langoustines, bulots, palourdes)</i>	48€
Plateau de fruits de mer avec homard <i>(Homard, huitres creuses, crevettes roses et grises, Langoustines, bulots, palourdes)</i>	82€



le Restaurant

Hôtel du **Phare**
BELLE-ÎLE-EN-MER



Menu découverte

39 € (entrée-plat ou plat-dessert)

42 € (entrée-plat-dessert)

Amuse-bouche

Asperges vertes et blanches, mimosa à la moutarde de Noix,

Pêche locale en croûte de nori et parmesan

Émulsion citronnelle gingembre/carpaccio à l'huile de citrons confits et aromates

« Galet » au miel de Belle île

Intérieur gelée orange, tuile nid d'abeille, crumble sarrazin

Menu jeunes gourmets

18€

(Recommandé pour les enfants de moins de 10 ans)

Risotto de coquillettes aux **crevettes roses** ou volaille

Fraises chantilly



le Restaurant
Hôtel du **Phare**
BELLE-ÎLE-EN-MER



Les entrées

Araignée de mer en coque 24€

Bisque / ravioles « végétales »

Asperges vertes et blanches 22€

Mimosa à la moutarde de Noix, œuf parfait

Dorade en sashimi 19€

Légumes et vichyssoise de saison, chèvre frais de Fontenego aux aromates

Les plats

Pêche locale en croûte de nori et parmesan 29€

Émulsion citronnelle gingembre/carpaccio à l'huile de citrons confits et aromates

Viennoise de Lieu cuit sur galet 38€

Fricassée de gnocchis de pommes de terre aux coquillages

L'agneau de Belle ile 39€

Pièce rôtie aux épices, carottes, chutney et épices

Les desserts

Le Phare, (dessert signature) 15€

Mousse de yaourt « la laiterie de Belle ile », basilic et fruits rouges

« Galet » au miel de Belle ile 15€

Intérieur gelée orange, tuile nid d'abeille, crumble sarrazin

Douceur chocolat, caramel au beurre ½ sel et praliné 15€

Meringue, Streusel et Sorbet chocolat