iODÉ
RESTAURANT

Table gastronomique

Au DINER du mardi au samedi :

MENU EMBRUNS

Laissez-vous tenter par une escapade culinaire gastronomique
en 5 temps qui ravira vos papilles

95 € par personne

MENU IODE

L'intégralité en 7 séquences de la cuisine inventive et de saison des Chefs

118 € par personne

Au DEJEUNER LE SAMEDI :

BRUNCH GASTRONOMIQUE IODÉ

Découvrez l'univers iodé des Chefs autour d'un brunch gastronomique

49 € par personne

IODÉ
RESTAURANT

LE RESTAURANT IODE accueille

Les Embruns
BISTRONOMIE

Au DEJEUNER du mercredi au vendredi :

Une version bistronomique adaptée
au rythme rapide d'un déjeuner gourmand et iodé !

Menu « Zéphyr » Entrée/plat ou Plat/Dessert
31 €

Menu « Golfe » Entrée / plat / dessert
39 €

Formule « Golfe boissons » Menu Golfe avec 1 verre de vin et 1 café
48 €

Menu « Océan » Menu dégustation en 5 étapes
55 €

Réservez au 02.97.47.76.14
Restaurant Iodé – 9 rue Aristide Briand – 56000 VANNES



Menu de la Saint Sylvestre

Ode à la mer

-

La belle langoustine en quenelle vaporeuse, agrumes et carottes au vadouvan

-

La Saint Jacques de la baie de Saint Brieuc délicatement rôtie, mousse de chou fleur fumée aux aiguilles de pin, sauce caramélisée au miso

-

Le turbot rôti sur l'arrête, croustillant de salsifis glacés d'un jus de viande, truffe mélanosporum, sauce champagne

-

Notre sélection de fromages affinés (supplément petite dégustation 18€ / grande dégustation 28€)

-

Goutte d'iode, confiture de lait, foin, poire, wakamé

-

« Dernière écume de 2026 » - Fruits exotiques, baba, criste marine, grogue retour du Cap Vert

-

Envol de douceurs vers 2027...

198 € *par personne*

Accord mets Vins&OBNI's

72 € *par personne*

Réservations et détails sur notre site internet, nos plate-formes de réservations, ou par téléphone au 02 97 47 76 14

iODÉ

RESTAURANT

Menu des Fêtes

- À EMPORTER -

Disponible pour

REVEILLON DE NOËL

Retrait le 23 décembre de 15h à 17h

Commande avant le 17/12

SAINT SYLVESTRE

Retrait le 31 décembre de 10h à 12h

Commande avant le 28/12

55 €

par personne

Amuse bouche

Gougères à la tome de Rhuys et algues fraîches

Entrée

Carpaccio de St Jacques, crème de chou fleur fumée aux aiguilles de pin, vinaigrette acidulée à l'huile de homard, pignons torréfiés

Plat

Suprême de pintade farci à la langoustine, bisque à la feuille de citronnier, mousseline de pomme de terre cerfeuil et citron confit

Dessert

Clémentine cube

Entremet à la clémentine confite, praliné noisette, biscuit noisette, mousse clémentine au parfum de criste marine

Douceur

Caramel à la bisque de homard

Pour compléter votre menu

Cocktail « Vague d'Iode » pour 2 *Gin Anaé, liqueur de sureau, pointe d'eau de mer, tonic au sureau*	16€
Demi Kerbizien(camembert) aux algues et sarrasin	10€
Bouteille de champagne BdB Coustheur-Bonnard, 75cl	65€
Cidre de blé noir fermier, Ferme de Beau Soleil 75cl	15€

Commandes et renseignements au **02 97 47 74 14** – règlement à la commande



IODÉ

RESTAURANT

56000 VANNES

Brunch de la Nouvelle Année !

Le brunch de la Nouvelle année sera servi
le vendredi 1er et le samedi 2 janvier 2027, de 12h à 14h30

69 € *Par personne*

Boisson chaude (thé classique / café)

Jus de fruits frais

Pain au sarrasin de notre artisan / Croissant façon kouign amann

Yaourt maison à la vanille givrée

Beurre à la spiruline, citron vert, pousses d'agastache

Comptoir à gourmandises :
confitures maison, confiture de lait au sarrasin soufflé, granola maison, coulis de griotte acidulé, miel breton, rochers coco, fruits secs assortis

Oeuf onsen tamago, shiitakés, miso, foie gras poêlé

Vol au vent volaille & langoustine, mesclun

Assiette de fromages affinés

Salade de fruits exotiques

Profiterole , glace vanille, confiture de wakamé , chantilly, truffe mélanosporum, sauce gianduja

Réservations et détails sur notre site internet, nos plate-formes de réservations, ou par téléphone au 02 97 47 76 14

