

Menu du Terroir

29€ TTC / Personne

L'entrée du jour

The starter of the day

ou / or

Les Six Huîtres Creuses

Six Hollow oysters

ou / or

Notre Soupe de Poissons

Our fish soup

ou / or

Rosace de Cabillaud Fumé, son Blini aux Algues et sa salade, émulsion Raifort

Smoked Cod, Buckwheat blini with algae and salad, Horseradish emulsion



Pêche du jour

The Fish of day

ou / or

Duo de Cochon du pays de l'Aulne confit aux Oignons

et sa Poitrine au Cidre de Fouesnant, Far de Blé Noir, Gratin dauphinois

Braised Pork duo in Onions and Bacon wrapped pork with Apple cider, buckwheat far and Potatoes gratin

ou / or

Pavé de Lieu, écume de Lard fumé, embeurrée de Choux vert

Hakefish steak, smoked bacon foam, buttered Green Cabbage

ou / or

Suprême de Pintade, jus au Romarin et Tomates confites, Pommes de Terre Grenailles

Guinea-fowl Suprême, Rosemary juice and sun-dried Tomatoes accompanied by New Potatoes



Le Dessert du Jour

Dessert of the day

ou / or

Sablé Breton, Fraises et Crème Légère Vanille, Sorbet Fraise

Sablé Breton, Strawberries and Vanilla light cream, Strawberry sorbet

ou / or

Tendresse Chocolat Caramel sur son croustillant Praliné et sa glace

Chocolate and Caramel Mousse on its Praline soft spangled Biscuit, ice cream

ou / or

Faisselle au Coulis de Fruits Rouges ou au sirop d'Érable

Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup

ou / or

Plateau de fromages (suppl. 3 €)

Our cheeses platter (3€in extra)

Formule Déjeuner

Formule 1 plat + 1 dessert : 19€

Formule 1 entrée + 1 plat : 22€

Ces formules sont assurées **aux déjeuners uniquement**, en semaine hors Dimanche et jours fériés