

Menu du Terroir

28€ TTC / Personne

L'entrée du jour

The starter of the day

ou / or

Les Six Huîtres Creuses de la Presqu'île

Six Hollow oysters

ou / or

Notre Soupe de Poissons

Our fish soup

ou / or

Lieu jaune fumé sur son blinis de Blé noir, Radis blanc, Roquettes et émulsion Raifort

Smoked Pollack on its buckwheat blini pan, white radish, rocket salad and horseradish emulsion



Pêche du jour

The Fish of day

ou / or

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

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

Duo of Pig braised in Onions and Bacon wrapped pork with Apple cider, buckwheat far and Potatoes gratin

ou / or

Pavé de Merlu, crème de Blé noir, purée de Topinambour, fondu de Choux au Lard

Fillet of Hake, buckwheat cream, Jerusalem Artichokes and melted cabbage with bacon

ou / or

Magret de Canard fumé, sauce miel et épices, Pommes Darphin, Purée de Patate douce

Duck breast with honey and spices sauce, Darphin Potatoes, mashed sweet potatoes



Le Dessert du Jour

Dessert of the day

ou / or

Saveur Bretonne : Pomme confite au Chouchen, Croustillant Blé noir, glace Sarazin

Crystallised Apple with Chouchen alcohol, Crispy Buckwheat and its ice cream

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

Fraisier à notre façon, mousse Fraise et crème légère Vanillée, sorbet Fraise Basilic

Strawberries revisited, strawberry mousse with vanilla cream and strawberry and basil sorbet

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

