

Menu du Terroir

29€ TTC / Personne

L'entrée du jour

The starter of the day

ou / or

Les Six Huîtres Creuses de Landeda

Six Hollow oysters

ou / or

Notre Soupe de Poissons

Our fish soup

ou / or

Crèmeux de Chou-Fleur aux Graines de Sarrazin, Langoustines et son Emulsion

Cauliflower cream with buckwheat seeds, scampis and their 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

Tournedos de Julienne à l'Andouille de Guéméné et Lard Fumé, Salsifis et écume de Sarrazin

Julienne fish tournedos with Guéméné Andouille and smoked bacon, salsify and buckwheat foam

ou / or

Suprême de Pintade, crème d'Estragon, tombée de Champignons et Pommes de Terre grenailles

Guinea-fowl supreme, tarragon cream sauce, sautéed mushrooms and baked new potatoes



Le Dessert du Jour

Dessert of the day

ou / or

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

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

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

