

Menu du Terroir

28€ TTC / Personne

L'entrée du jour

The starter of the day

ou / or

Les six Huîtres Creuses de l'île-Tudy

The six Hollow oysters

ou / or

Notre Soupe de Poissons

Our fish soup

ou / or

Œuf Mollet sur une fondue de Choux au Lard, Langoustines et son émulsion, Tuile de Blé Noir

Soft-boiled Egg served on a bed of cabbage with bacon, Prawns with its emulsion, crispy Buckwheat Crepe



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, potatoes gratin

ou / or

Pavé de Cabillaud, crémeux de Poireaux, Butternut et Beurre citronné

Cod fillet with leeks purée, butternut and citrus sauce

ou / or

Suprême de Pintade, purée de Pomme de Terre au Beurre demi sel, poêlée de Champignons jus parfumé aux Herbes

Supreme of Guinea Fowl, mashed potatoes with salted-butter, pan-fried mushrooms with herbs juice



Le Dessert du Jour

Dessert of the day

ou / or

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

Crystallised Apple, Crispy Buckwheat with buckwheat 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

Marbré Mandarine, mousse mandarine intercalé de sa compotée et sorbet

Mandarin mousse, with its compote and 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

