

## Menu du Terroir

28€ TTC / Personne

### L'entrée du jour

*The starter of the day*

ou / or

### Six Huîtres Creuses

*Six Hollow oysters*

ou / or

### Notre Soupe de Poissons

*Our fish soup*

ou / or

### Saumon Mariné à la Betterave et son Sorbet

*Marinated salmon with beetroot and its sorbet*



### 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

### Filet de Daurade, Sauce Moules et Lard, Choucroute de Fenouil

*Fillet of Sea Bream, Mussels and Bacon sauce, Fennel sauerkraut*

ou / or

### Magret de Canard au miel et épices, Pommes Darphin, Purée de Panais

*Duck breast with honey and spices, Darphin Potatoes, Mashed Parsnips*



### 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

### Macaron à la vanille, cœur de Fruits Rouges sur son smoothie, Glace Fève de Tonka

*Vanilla Macaron, Red Fruits heart on its Smoothie, Tonka beans 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*

