

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 de Chou-Fleur, Tomate et Parmesan

Duo of Pig braised in onions and bacon wrapped pork with apple cider, cauliflower tomatoes and parmesan cheese 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

