

## 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

### Quenelles de Volaille aux Langoustines et son émulsion, fondue de Choux

*Chicken Mousseline Quenelles with prawns and its emulsion served on a bed of cabbage*



### 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

### Tournedos de Julienne et Laitue de Mer, sauce moules, purée de Potiron et petits légumes

*Julienne fish with algae, mussels sauce, mashed pumpkin and vegetables*

ou / or

### Suprême de Pintade, écrasée de Pomme de Terre, poêlé de Champignons, jus parfumé aux herbes

*Guinea-fowl supreme, mashed potatoes, sautéed mushrooms, herbed juice*



### 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

### Douceur à l'Orange Sanguine sur son biscuit amande

*Blood orange mousse on its almond biscuit*

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

