

Menu du Terroir

28€

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

Royale de lait anisé, aux Langoustines et son émulsion, tuile de Blé noir

Anise cream with prawns and its emulsion, crispy buckwheat tuile



Pêche du jour

The Fish of day

ou / or

Duo de Cochon du pays de l'Aulne braisé aux Oignons roses

et sa Poitrine au Cidre de Fouesnant, Far de Blé Noir, Pommes Grand-mère

Duo of Pig braised in pink onions and bacon wrapped pork with apple cider, buckwheat far and potatoes

ou / or

Pavé de Merlu sauce aux moules, Choucroute de Fenouil, Purée de Topinambour

Hake fillet with mussels sauce, fennel sauerkraut and Jerusalem artichoke puree

ou / or

Magret de Canard au miel et orange, Fruitière de Légumes, Carottes au cumin

Duck breast with honey and orange, fruit and vegetables, carrots with Cumin



Le dessert du jour

The 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

Fraisier revisité, biscuit Pistache, Fraises mentholées, tube Vanille Mascarpone, sorbet Fraise Basilic

Strawberries revisited, pistachio biscuit and its tube with vanilla and mascarpone cream, strawberry and basil 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