

Menu du Terroir

29€ 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

Œuf Mollet sur une fondue de Poireaux, émulsion d'Ail noir, tuile de Blé noir aux Algues

Soft-boiled Egg on a leeks fondue, black garlic emulsion, crispy Buckwheat with algae



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

Pavé de Lieu jaune, écume de Coquillages, mousseline de Chou-Fleur

Pollock fish steak, shellfish foam, Cauliflower mousseline

ou / or

Roulade de Veau au Lard, Crème de Cidre, Fruitière de Céleri et Granny Smith

Veal roll with Bacon, Cider Cream, thin slice of celery and Granny Smith Apple



Le Dessert du Jour

Dessert of the day

ou / or

Saveur Bretonne : Pomme confite au Chouchen, Croustillant Blé noir, glace Sarrasin

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 vanille au cœur framboise et son sorbet

Vanilla Macaron, Red Fruits heart and its 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

