

Menu du Terroir

29€ TTC / Personne

L'entrée du jour

The starter of the day

ou / or

Les Six Huîtres Creuses de Landeda

Six Hollow oysters

ou / or

Notre Soupe de Poissons

Our fish soup

ou / or

Maquereaux au Cidre et Tomate-Basilic en verrine et sa salade

Verrine with mackerel in cider, tomato and basil with salad



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 Merlu, sauce au Cidre et Lard, Fondue de Choux

Fillet of Hake, cider and bacon sauce on its melted cabbage

ou / or

Magret de Canard, sauce au sang, purée de Patate Douce

Duck breast with meat sauce, mashed sweet potatoes



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

Fraisier Revisité : biscuit Pistache, mousse Vanille, Fraise, glace au lait

Strawberries revisited, strawberry with vanilla cream on a pistachio biscuit, milk 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

