

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

Cassolette de Brandade de Cabillaud Fumé et sa salade

Smoked cod brandade cassolette with salad



Pêche du jour

The Fish of day

ou / or

Duo de Cochon du pays de l'Aulne confit aux Oignons et sa Poitrine au Cidre de Fouesnant, Far de Blé Noir, Gratin dauphinois

Braised Porc duo in Onions and Bacon wrapped pork with Apple cider, buckwheat far and Potatoes gratin

ou / or

Emietté de Raie pané, Mousseline de Choux-Fleur, Crème de Câpres

Pan fried skate fish, mashed cauliflower, capers cream sauce

ou / or

Poêlée Minute de Gigot d'Agneau, Ragout de Cocos de Paimpol et son jus au Romarin

Minute pan-fried leg of lamb, Paimpol beans stew, rosemary juice



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

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

