

## Menu du Terroir

29€ TTC / Personne

### L'entrée du jour

*The starter of the day*

ou / or

### Les Six Huîtres Creuses

*Six Hollow oysters*

ou / or

### Notre Soupe de Poissons

*Our fish soup*

ou / or

Kouign Andouille de Guéméné au blé noir et confit d'oignons au cidre, petit jus et sa salade

*Buckwheat Kouign with Guéméné Andouille sausage, onion marmalade with apple cider, juice and 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 Pork duo in Onions and Bacon wrapped pork with Apple cider, buckwheat far and Potatoes gratin*

ou / or

### Pavé de Lieu, julienne de Légumes, sauce au Safran Bigouden

*Pollock fish steak, slivered vegetables, saffron 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*



### Le Dessert du Jour

*Dessert of the day*

ou / or

Macaron aux Fraises de la ferme, crème vanille et crémeux glacé au citron

*Macaron with fresh strawberries and vanilla cream, creamy lemon ice*

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 « Ardoise »

**Formule 1 plat du jour + 1 dessert du jour : 19€**

**Formule 1 entrée du jour + 1 plat du jour : 22€**

*Ces formules sont assurées aux déjeuners uniquement, en semaine hors Samedi, Dimanche et jours fériés*

