

## 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

#### Crèmeux de Pommes de Terre au Saumon Fumé

*Creamy potato soup with smoked salmon*



### 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 Merlu, écume de lard fumé, mousseline de Bleu d'Artois

*Hakefish steak, smoked bacon foam, leeks fondue*

ou / or

#### Magret de Canard poêlé, jus à l'orange, pommes de terre grenailles

*Pan-fried Duck breast, orange juice, new potatoes*



### Le Dessert du Jour

*Dessert of the day*

ou / or

#### Macaron aux Fraises des Serres de Keridreu, crème vanille et crèmeux 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

#### Assiette de fromages

*Our cheeses platter*

### 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*

