

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

Éclair à la cuisse de canard confite, jus de viande et sa salade

Candied duck leg in its éclair shell, meat 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 rôti, crumble à la Noisette, mousseline de Butternut, sauce Blé noir

Hakefish steak, hazelnut crumble, mashed butternut, buckwheat sauce

ou / or

Suprême de Pintade, tombée de Champignons, crème d'estragon

Guinea-fowl supreme, sauteed mushrooms, tarragon cream



Le Dessert du Jour

Dessert of the day

ou / or

Saveur Bretonne : Pommes confites, émulsion Caramel, tuile Blé noir et glace Sarrasin

Crystallised Apple, Crispy Buckwheat, caramel foam 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

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

