

## 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, mashed purple potatoes*

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

#### 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 plate*

### 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

