

## 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

#### Cromesquis de Cabillaud fumé et algues sur son coulis de tomate et sa salade

*Smoked cod fish crispy ball, algae, on its tomato sauce*



### 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

#### Filet de Dorade, sauce au safran Bigouden, caviar d'aubergines au basilic

*Bream filet, "Bigouden" saffron sauce, aubergine caviar with basil*

ou / or

#### Poêlée minute de gigot d'Agneau, jus au romarin, petits légumes et grenailles

*Minute pan-fried leg of lamb, glazed small vegetables and baby potato with rosemary juice*



### Dessert du jour

*Dessert of the day*

ou / or

#### Senteur de notre région : pommes, caramel au cidre, biscuit amande et sa tuile de caramel

*Apples with cider caramel, almond and caramel sponge, and crispy caramel*

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*

