

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 porc duo in onions and bacon wrapped pork with apple cider, buckwheat far and potatoes gratin

ou / or

Pavé de Merlu, sauce lait ribot au piment du Léon, pomme de terre grenailles

Hakefish steak, buttermilk and hot pepper sauce, baby potato

ou / or

Magret de Canard rôti, sauce miel et gingembre, mousseline de patates douces

Duck breast with honey and ginger sauce, sweet mashed potatoes



Dessert du jour

Dessert of the day

ou / or

Entremets Fraises & Fromage Blanc :

Mousse fraise et fromage blanc sur son biscuit financier, fraises fraîches et crèmeux glacé au citron

Strawberry and soft white cheese mousse on its "financier" biscuit, lemon 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

