

## 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*

