

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 à la Betterave sur un coulis de tomates

Fried cod fish and beetroot balls with tomato coulis



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

Mousseline de Julienne aux petits légumes, bisque de crustacés et duxelles de champignons

Ling Fish mousseline with vegetables, shellfish bisque, and mushroom duxelles

ou / or

Tournedos de Quasi de Veau, sauce à l'estragon et mousseline de céleri

Veal Quasi Tournedos with tarragon sauce and mashed celery



Dessert du jour

Dessert of the day

ou / or

Douceur du Terroir

Bavaroise au cidre, pain de gène framboise, fraises fraîches et sorbet fruits rouges

Cider mousse on a raspberry sponge cake, fresh strawberries and red fruits sorbet

ou / or

Tendresse Chocolat Caramel sur son croustillant praliné, glace praliné

Chocolate and Caramel Mousse on its Praline soft spangled Biscuit, pralin 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

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

