

Menu du Terroir

29,50€ 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

Éclair à la cuisse de canard confite, jus de viande et sa salade

Candied duck leg in its éclair shell, meat juice and salad



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 rôti, mousseline de carottes et sauce roquette

Hakefish steak, carrots mousseline and arugula sauce

ou / or

Tournedos de Magret de Canard rôti, jus au raisin, mousseline de céleri et poire au vin rouge

Pan-fried Duck breast Tournedos, grape juice, mashed celery and pear in red wine



Dessert du jour

Dessert of the day

ou / or

Saveur Bretonne : Pommes confites, tuile blé noir, crème légère caramel, glace de lait

Crystallised Apple, Crispy Buckwheat, caramel cream with milk ice cream

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

