

## 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

### Saumon mariné à la betterave et son sorbet

*Beetroot cured salmon with beetroot sorbet*



### 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 Lieu rôti, sauce badiane et légumes du jour

*Baked Cod fish, star anise sauce and vegetables of the day*

ou / or

### Suprême de Pintade, sauce estragon et légumes du jour

*Guinea fowl supreme, tarragon sauce*



### Dessert du jour

*Dessert of the day*

ou / or

### Fraicheur Fraise : biscuit macaron, crémeux fruits rouges et fraise, glace de lait

*Macaroon biscuit, red fruit and strawberry cream, 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 : 19,50€

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*

