

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

Capuccino Potimarron et Lard, Cromesquis de Cabillaud

Pumpkin and bacon cappuccino, cod croquette



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 Dieppoise et légumes du jour

Hake fish steak, dieppoise sauce and vegetables of the day

ou / or

Magret de Canard, sauce pommes et chouchen, légumes du jour

Duck breast, apple and chouchen sauce, and vegetables of the day



Dessert du jour

Dessert of the day

ou / or

Saveur Bretonne :

Pommes confites, crèmeux vanille sur un biscuit amande, tuile de blé noir et sa glace de blé noir

Crystallised Apple, Crispy Buckwheat, vanilla 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

