

## Menu du Terroir

31€ 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 et Saumon fumé

*Creamy potatoes and 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

Mousseline de Lieu comme un Makis, bisque crémeuse et légumes du jour

*Cod fish mousseline like a maki, creamy bisque and vegetables of the day*



Dessert du jour

*Dessert of the day*

ou / or

Saveur Bretonne :

Pommes confites, mousse caramel, tuile de blé noir et sa glace de blé noir

*Crystallised Apple, Crispy Buckwheat, caramel cream with buckwheat 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*

