

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

Terrine de Volaille aux Crevettes et fines herbes, sauce curry

Poultry terrine with shrimps and herbs, curry sauce



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 blé noir et légumes du jour

Hake steak with buckwheat sauce and vegetables of the day



Dessert du jour

Dessert of the day

ou / or

Fraicheur Fraise et Chèvre

Biscuit huile d'olive, mousse chèvre frais et confit de fraises, sorbet fromage blanc à la menthe

Olive oil biscuit, fresh goat's cheese mousse and strawberry confit, white cheese sorbet with mint

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 » à 22,50€

Formule 1 plat du jour + 1 dessert du jour

ou

Formule 1 entrée du jour + 1 plat du jour

Ces formules sont assurées aux déjeuners uniquement, en semaine hors Samedi, Dimanche et jours fériés