

## Menu du Terroir

32€ 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 et Poulpe, sauce curry

*Poultry and Octopus Terrine with 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

### Brandade de Cabillaud et coulis de roquette

*Cod fish brandade with rocket coulis*



### Dessert du jour

*Dessert of the day*

ou / or

### Douceur Pommes, Blé noir

*Compotée de Pommes, Bavaroise sarrasin, biscuit pain de gène, graines de sarrasin et glace de lait*

*Apple Compote, Buckwheat mousse, Gene Bread Biscuit, Buckwheat Seeds and 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 » 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*