

Menu du Terroir

32€ TTC / Personne

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

Queues de Crevettes frites et coulis oriental (suppl. 5€)

Breaded and fried shrimp tails with oriental tomato coulis

ou/or

Saumon Fumé par nos soins, crème acidulée aux herbes, blinis au blé noir (suppl. 7€)

Home smoked Salmon, citrus cream with herbs, buckwheat blini



Pêche du jour

The Fish of day

ou / or

Duo de Cochon 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

Blanquette de Lotte et saucisse de Molène, légumes et pommes de terre vapeur (suppl. 9€)

Monkfish Blanquette and Molène sausage with vegetables and steamed potatoes

ou/or

Tournedos de Filet de Boeuf, sauce Morilles, pommes darphin (suppl. 9€)

Beef tournedos, morel sauce, potatoes rasti



Dessert du jour

Dessert of the day

ou / or

Fraîcheur Fraise : compotée fraise basilic, mousse fromage blanc sur biscuit financier, glace de lait

Strawberry-basil compote, white cheese mousse on financial biscuit, 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

Macaron Exotique:crèmeux mangue passion romarin, mousse vanille, coque macaron et son sorbet (suppl.3€)

Macaroon with creamy mango passion rosemary, vanilla mousse and exotic sorbet

ou / or

Faisselle au coulis de fruits rouges ou au sirop d'érable

Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup