

## Menu du Terroir

32€ TTC / Personne

### Entrée du jour

*The starter of the day*

ou / or

### Notre Soupe de Poissons

*Our fish soup*

ou / or

### Terrine de Veau et Poulpes, sauce curry

*Veal and octopus terrine with curry sauce*

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 Pont-Neuf (suppl. 9€)

*Beef tournedos, morel sauce, potatoes fried*



### Dessert du jour

*Dessert of the day*

ou / or

### Marbré Orange Citron : crémeux orange, mousse citron, biscuit génoise, glace de lait

*Orange cream, lemon mousse, sponge cake, milk ice cream*

ou / or

### Tendresse Chocolat Caramel sur son croustillant praliné, glace praliné

*Chocolate and Caramel Mousse on its Praline soft spangled Biscuit, praline ice cream*

ou / or

### "Mont Blanc" revisité : biscuit macaron, crémeux marron, mousse vanille, meringue, glace chocolat (suppl.3€)

*Mont Blanc" revisited: macaroon cookie, chestnut cream, vanilla mousse, meringue, chocolate 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*