

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

Saumon Fumé *par nos soins, crème acidulée aux herbes, blinis au blé noir* (suppl. 5€)

Home smoked Salmon, citrus cream with herbs, buckwheat blini

ou / or

Marbré de Foie Gras et Magret de Canard *fumé* (suppl. 7€)

Marbled Foie Gras and smoked Duck breast



Pêche du jour

The Fish of day

ou / or

Duo de Cochon *confit aux oignons et sa poitrine au cidre de Fouesnant*

Braised porc duo in onions and bacon wrapped pork with apple cider

ou / or

Blanquette de Lotte et saucisse de Molène (suppl. 9€)

Monkfish Blanquette and Molène sausage

ou / or

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

Beef tournedos, morel sauce



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, pralin ice cream

ou / or

Gourmandise Cappuccino Bailey's (suppl.3€)

biscuit café, crémeux chocolat dulcify, ganache montée chocolat blanc café bailey's, glace café

Cappuccino Entremets: coffee biscuit, dulcify chocolate cream, white chocolate and bailey's coffee ganache, coffee 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

