

# CARTE & MENUS

*du restaurant*



## **CARTE DU RESTAURANT**

Entrées, plats, et formule déjeuner

## **MENU DU TERROIR**

Menu entrée, plat et dessert

## **MENU DEGUSTATION**

Menu 7 plats selon l'inspiration du Chef

## **DESSERTS**

Dessert maison de notre Cheffe Pâtissier

## **PROVENANCE**

Origine des viandes et produits

# CARTE

du restaurant

## ENTREES Starters

	€
<b>Soupe de Poissons</b> <i>Our fish soup</i>	13,50
<b>Entrée du jour</b> <i>Starter of the day</i>	15,50
<b>Saumon fumé par nos soins, crème acidulée aux herbes, blinis au blé noir</b> <i>Home smoked Salmon, slightly acid cream with herbs, buckwheat blini pan</i>	26,00
<b>Marbré de Foie Gras et Magret de Canard fumé</b> <i>Marbled Foie Gras and smoked Duck breast</i>	28,00

## POISSONS Fish



<b>Pêche du jour</b> <i>Fish of the day</i>	19,50
<b>Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène</b> <i>Monkfish Blanquette and Molène sausage</i>	29,50

## VIANDES Meat



<b>Duo de Cochon braisé aux oignons et sa poitrine au cidre</b> <i>Duo of Pig braised in onions and bacon wrapped pork with cider</i>	19,50
<b>Tournedos de Bœuf, sauce morilles</b> <i>Beef tournedos, morel sauce</i>	29,50

## VEGETARIENS Vegetarians



<b>Salade aux crudités du moment</b> Vegetarian Salad	10,50
<b>Assiette de Légumes</b> Hot Vegetables plate	14,50

### FORMULE DEJEUNER

Ardoise

1 plat du jour + 1 dessert du jour

ou

1 entrée du jour + 1 plat du jour

Ces formules sont assurées aux **déjeuners uniquement**, hors Samedi, Dimanche et jours fériés.

*Propositions de l'ardoise uniquement.*

**23,50€ / pers.**

Prix nets service et taxe compris / Net prices. VAT & service included  
Tous nos plats sont « **Faits Maison** » et élaborés sur place à partir de produits bruts



# 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

### Comme une « Charlotte à la Fraise » : biscuit cuillère au citron, mousse de fraise, glace de lait

Like a 'Strawberry Shortcake': lemon sponge cake, strawberry mousse, 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 dulcey, ganache montée chocolat blanc café bailey's, glace café

Cappuccino Entremets: coffee biscuit, dulcey 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

# MENU DEGUSTATION

## En sept temps

65€ TTC / Personne

Le Chef Jacques Frappier et son équipe vous invite à vous laisser guider par la tentation d'un menu surprise, selon l'inspiration et les arrivages, composé de 7 plats. Ce menu est servi uniquement pour tous les convives de la table.

----- *Sur* **RESERVATION** -----  
*uniquement*

### MISE EN BOUCHE

*Appetizer*



### ENTREE

*Starter*



### POISSON

*Fish*



### GRANITE

*granite*



### VIANDE

*Meat*



### PRE-DESSERT

*Pre-dessert*



### DESSERT

*Dessert*

# Les SUGGESTIONS de la CHEFFE PATISSIERE

DESSERTS



9,50 €

## La Faisselle

Faisselle au Coulis de Fruits Rouges ou au sirop d'Érable \*

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

12,50€

## Dessert du Jour

*Dessert of the day*

ou / or

### Comme une « Charlotte à la Fraise »

*Biscuit cuillère au citron, mousse de fraise, glace de lait*

*Like a 'Strawberry Shortcake': lemon sponge cake, strawberry mousse, milk ice cream*

ou / or

### Tendresse Chocolat

*Entremets Chocolat Caramel sur son croustillant praliné et sa glace*

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

14,50€

## Gourmandise « Cappuccino Bailey's »

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

*Cappuccino Entremets: coffee biscuit, dulcey chocolate cream, white chocolate and bailey's coffee ganache, coffee ice cream*

Café Douceur  
*(Café, Décaféiné ou Thé/ Infusion)*

13,50 €

Champagne Gourmand 16,50 €  
*(Une coupe de Champagne Ayala avec assortiment de douceurs)*

L' Irish Coffee

10,50 €

Sorbets ou Glaces « Maison » \* 7,50 €

*Pour permettre à notre Cheffe Pâtissier de préparer votre dessert avec tout le soin nécessaire,  
nous vous remercions à l'avance de le choisir dès le début de votre repas.*

*To allow our Pastry Chef to prepare your dessert with the necessary attention, we kindly ask you to make your choice at the beginning of the meal.*