

# 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

Tous nos plats sont « **Faits Maison** » et élaborés sur place à partir de produits bruts

