

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, gratin dauphinois*

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



Dessert du jour

Dessert of the day

ou / or

Délice Fraises : *Pâte de fruits fraises sur son biscuit à la crème d'amande, glace de lait*

Strawberry fruit paste on an almond cream 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

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

