

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

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

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

