

# 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

**Tarte Citron Yuzu *revisitée, glace de lait***

Revisited Yuzu Lemon tart, 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

