

# Menu

## *Terrine de canard aux figues maison*

(Home-made duck terrine with figs)

OU

## *Médailon de chèvre rôti*

*Et poitrine fumée, tomate confite à l'huile d'olive*

(Roasted goat cheese served with dry tomato and pesto sauce)

OU

## *Mi cuit de foie de canard (Sup 6€)*

*Et sa confiture d'oignons au miel*

(Duck liver terrine served with onion jam +5€)



## *Pavé de magret de canard en cuisson douce sauce poivre vert*

(Tender slow cooked duck breast served with pepper sauce)

OU

## *Bavette Sauce marchand de vin aux échalotes*

(Flank steak with shallots and red wine sauce)

OU

## *Retour de pêche (sur ardoise) (Fish of the day)*

OU

## *Plat du jour (sur ardoise) (Dish of the day)*



## *Glace au far breton*

(Home-made Breton far ice cream)

OU

## *Tiramisu*

(Creamy mascarpone with coffee flavoured cake topped with cocoa powder)

OU

## *Macaron Servi avec crème fouettée aux fruits rouges*

(Home-made macaron served with red fruit whipped cream)

**32€ Prix nets en Euros**

Les menus proposés sont boissons non comprises