

# Selon le marché

Terrine de lapin aux noisettes - pickles de légumes

Rabbit terrine with hazelnuts - vegetable pickles

**14.50€**

Cassolette d'escargots de la ferme de Lorient – Champignons – Lait infusé à l'ail fumé

Cassolette of snails from the farm Lorient – Oyster mushrooms – Milk infused with smoked garlic

**18.00€**

Saint Pierre de Saint Guénolé (900 gr – pour 2 personnes) – Beurre meunière

John Dory from Saint Guénolé (900 gr - for 2 people) – Butter meunière

**58.00 €** (*Soit 29 € par personne*)

La crème de citron dans son cocon de meringue – Sablé aux amandes – Douceur glacée menthe poivrée

Lemon cream in his meringue cocoon – Almond shortbread biscuit – Peppermint ice cream

**9.00€**

Sphère façon Forêt Noire

Black Forest sphere

**9.00€**

## Notre cuisine végétarienne

Assiette de crudités méli-mélo de légumes croquants – Salade de mesclun

Plate of raw and crunchy vegetables – Salad of mesclun

**12.00 €**

Assiette de légumes « Selon le marché »

Plate of vegetables "According to the market"

**12.00 €**