

## **Les menus du terroir : 19 euros : tous les soirs**

En dehors des jours prévus, uniquement sur commande (10 personnes minimum)

### **Lundi : Saucisse de Molène**

**Entrée : Salade aux magrets de canard**

**Saucisse de Molène ( fumée aux algues ) et potée**

**Dessert au choix**

### **Mardi et jeudi : Jambon au cidre**

**Entrée : tartelette au fromage de chèvre frais**

**Jambon au cidre grillé au four**

**et gratin de pommes de terre**

**Dessert au choix**

### **Mercredi et samedi : Kig ha Farz**

Le Farz est une pâte composée de farine, crème fraîche, œufs, beurre, lait ... qui a cuit dans le bouillon avec la viande de bœuf et les légumes trois heures durant enfermée dans un sac de toile .

**La Soupe : bouillon de viande avec des légumes**

**Les 2 viandes (bœuf et porc )**

**Les 2 farz (froment et sarazin )**

**Les légumes (carottes, poireaux, oignons, choux, pommes de terre**

**Le Lipig ( sauce au beurre et à l'échalote )**

**Dessert au choix**

### **Vendredi : Cotriade**

Tout à la fois une soupe et un pot au feu de poissons .

Traditionnellement préparée avec la godaille ( la part du pêcheur ), c'est un mélange de plusieurs espèces de poissons cuits avec des légumes du jardin .

**La soupe de poissons**

**Le Pot au Feu de poissons (, vieille ,**

**julienne, lieu...selon les arrivages, avec les légumes de saison .**

**Dessert au choix**