

## SNACKINGS

### bar - room service – terrasse

[everyday 11AM-11PM]

#### La mer

huîtres creuses n°3 de la baie de Quiberon ( <i>oysters</i> )	les 6	9.00 €
	les 9	12.00 €
	les 12	15.00 €

#### La ferme

oeuf à la coque et mouillettes au beurre salé ( <i>soft boiled egg, salted butter soldiers</i> )		6.00 €
salaisons et charcuteries d'artisan ( <i>cooked pork meat</i> )		12.00 €
	demi-portion	7.00 €
foie gras de canard mi-cuit ( <i>duck foie gras</i> )		16.00 €
fromages affinés par Jean-Yves Bordier ( <i>cheese plate</i> )		10.00 €

#### Le potager

panaché de salades, huile d'olive/jus de citron ( <i>mixed leaves salad/olive oil/lemon juice</i> )	6.00 €
légumes et fruits en fins copeaux ( <i>mixed salad of finely chopped fruit &amp; vegetables</i> )	8.00 €

#### Sandwichs

jambon blanc/beurre/cornichons ( <i>ham/butter/gherkins</i> )	4.50 €
pâté de campagne/cornichons ou rillettes/cornichons ( <i>pâté or rillettes/gherkins</i> )	4.50 €
jambon blanc/crudités/fromage ( <i>ham/salad/cheese</i> )	5.50 €
fromage/crudités ( <i>ham/salad</i> )	5.00 €

#### Les desserts

far breton aux pruneaux ( <i>breton cake with prunes</i> )	6.00 €
salade de fruits frais ( <i>fresh fruit salad</i> )	6.00 €
fromage blanc et miel d'acacia ( <i>french yogurt and acacia honey</i> )	6.00 €

