

SNACKINGS

bar - room service – terrasse

[tous les jours/everyday 11h-23h / 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

œuf 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 & 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 €