



RESTAURANT LA
TERRASSE
DU **TER**

MENU DU JOUR

Servi uniquement au déjeuner.

Le menu du jour change chaque jour du lundi au vendredi midi au gré des saisons, des arrivages du marché et des envies du chef et de ses équipes.

Ceviche de dorade et maquereau fumés,
fenouil, curcuma

4.8.12



Mulet noir des côtes rôti, sarrasin façon risotto,
champignons noirs et pleurotes, sauce liée de vin

4.5.12



Abricot rôti, ganache chocolat blanc,
sorbet melon

1.3.7

Menu 3 plats : 26 €

Menu 2 plats : 22 €

Plat seul - 17 €

**Produit contenant des allergènes : 1. Gluten, 2. Crustacés, 3. Œufs, 4. Poissons, 5. Arachides, 6. Soja, 7. Lactose, 8. Fruits à coques, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Graines de sésame, 12. Sulfites, 13. Lupin, 14. Mollusques*

Toutes nos viandes sont d'origine française

LES ESSENTIELS DE LA TERRASSE

Entrées

Huîtres n°3 de la Rivière de Merrien

- Les 6 9 €
- Les 9 13 €
- Les 12 16 €

Carpaccio de bœuf, parmesan pesto 13 €

Salade de homard *minestrone de légumes, crème wasabi, perles de melon, pickles de fenouil 4.7.10* 21 €

Plats

Burger de poisson, sauce curry, pomme frites ^{1.7} 18 €

Faux filet Charolais, *sauce Chimi-churi, oignons caramélisés, échalotes confites, pommes frites 8* 26 €

Assiette végétarienne ou végan du moment  15 €

Salades

Salade de homard 26 €

Minestrone de légumes, crème wasabi, perles de melon, pickles de fenouil 4.7.10

Salade Caesar 17 €

Mesclun, suprême de volaille, œuf de caille, oignon rouge, tomate, crouton, parmesan

Sélection de la Pâtissière

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas

Terreau cacao, ganache chocolat blanc et sorbet fruits rouges acidulée ^{1.3.7} 9 €

Gaspacho abricot, espuma caramel ^{1.3.7} 9 €

Café ou Thé Gourmand ^{1.3.7} 10 €

Café Nespresso ou thé Palais des Thés et ses 4 mignardises maison

Salade de fruits frais 7 €

**Produit contenant des allergènes : 1. Gluten, 2. Crustacés, 3. Œufs, 4. Poissons, 5. Arachides, 6. Soja, 7. Lactose, 8. Fruits à coques, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Graines de sésame, 12. Sulfites, 13. Lupin, 14. Mollusques*

Toutes nos viandes sont d'origine française

MENU INSPIRATION

Servi uniquement le soir.

Évolue au gré des saisons, des arrivages du marché et des envies du chef et de ses équipes.

Entrées

Saumon d'Écosse fumé par nos soins au bois de hêtre,
burrata crémeuse au pesto - 4.7.8

Ou

Rouget juste nacré à 58°C, réduction sauce vin rouge,
pétales d'oignons, rhubarbe confite - 1.4.7.12

Ou

Tataki de bœuf Charolais, crème de chou-fleur infusion
tonka, condiments doux - 7.8.11

Plats

Pastilla de porc de Bretagne, chou rouge braisé,
abricots, figues et fruits secs - 1.8

Ou

Poitrine de canette rôtie,
cerises bigarreaux acidulées, pain d'épices - 1.7.8

Ou

BouillaBreizh de merlu, jus d'étrille,
coques et moules, pommes noisettes - 1.2.3.4.7.10.12.14

Desserts

Déclinaison autour de l'ananas, confit,
minestrone et en sorbet - 1.3.7.8

Ou

Terreau cacao, ganache chocolat blanc,
sorbet fruits rouges - 1.3.7

Ou

Gaspacho abricot, espuma caramel,
meringue - 1.3.7

Notre menu se décline pour les végétariens

3 plats : 37 €

2 plats : 33 €

**Produit contenant des allergènes : 1. Gluten, 2. Crustacés, 3. Œufs, 4. Poissons, 5. Arachides, 6. Soja, 7. Lactose, 8. Fruits à coques, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Graines de sésame, 12. Sulfites, 13. Lupin, 14. Mollusques*

Toutes nos viandes sont d'origine française