

# *Les Suggestions à la carte du Vieux Quartier*

*Préparation et cuisson demandent du temps*

*merci de votre compréhension*

*Les huîtres creuses N°3 « jardin d'huîtres » PENERF*

*Par 12 : 19€, par 9 : 15€, par 6 : 10€*

*Terrine de foie gras à la fine Bretagne du Gorvello*

*Confiture de mirabelle, pain de campagne*

*15€*

*Tournedos de Filet de Bœuf Français 180grs*

*lie de vin rouge et pommes Dauphine aux épices douces*

*23€*

*Noix de saint jacques coraillés cuites en coquilles*

*Crème de barde et poêlée d'automne*

*23€*

*Filet de poisson sélection du moment au aléas des criées*

*Endive braisée au beurre demi-sel et petit épeautre*

*17€*

*Filet de julienne rôti au four, tapenade de Dulse Bio*

*Beurre blanc aux 5 baies et fondue de choux lisse*

*17€*

*Tournedos de magret de canard « Domaine de Lanvaux »*

*Pommes Dauphine et jus épicé*

*18€*

*Pavé de lotte sauvage, coulis de coquillages*

*crémeux de choux fleur et sommités au beurre d'ail*

*22€*