

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€