

# *Les Suggestions à la carte du Vieux Quartier*

*Préparation et cuisson demandent du temps*

*merci de votre compréhension*

*Pieds de couteaux gratinées au beurre de persil plat et ail rose*

*Mesclun de jeune roquette, pain de campagne grillé*

15€

*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 coraillées cuites en coquilles*

*Crème de barde et poêlée d'automne*

23€

*Carré de sanglier sauvage grillé, jus court aux chanterelles du coin*

*Spaetzles au beurre demi sel et légumes d'hiver*

17€

*Poisson sélection du moment au aléas du marché*

*Endive braisée au beurre demi-sel et beurre blanc aux 5 baies*

17€

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

*Pommes Dauphine et jus épicé*

18€

*Pavé de lotte sauvage, coulis de coquillages*

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

23€