

# *Les Suggestions à la carte du Vieux Quartier*

*Préparation et cuisson demandent du temps*

*merci de votre compréhension*

*Homard Bleu grillé, beurre blanc au muscadet de Mr Chon*

*pommes de terre nouvelles rôties à l'ail et Légumes*

*Entier : 39€      1/2 homard : 21€/personne*

*Assiette de la mer « vieux quartier »*

*6 Huîtres, 6 bulots, 3 crevettes, 3 langoustines,*

*bigorneaux, araignée*

*citron, mayonnaise, pain de campagne*

*21€*

*Les huîtres N°3 de la rivière de « PENERF », de Mr Lenormand*

*Pain de campagne grillé, vinaigre à l'échalote et citron*

*Les 6 : 10€      Les 9 : 15€      Les 12 : 19€*

*Terrine de foie gras au naturel, fleur de sel de Guérande*

*Confiture de fraises et pain de campagne grillé*

*15€*

*Belle entrecôte de Bœuf race à viande française*

*béarnaise au xérès, pommes de terre fondantes*

*env 250g : 26€*

*Pavé de mignon de veau race à viande Française grillé*

*Pommes dauphines à la fleur de sel et béarnaise au xérès*

*18€*

*Brochette de filet de lotte pêche française rôtie à la plancha*

*Caviar d'aubergine à l'ail rose, beurre blanc au muscadet*

*23€*

*Assiette fraîcheur végétarienne, assortiment de légumes et féculent*

*17€*