

*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 du moment*

*Entier : 44€      ½ homard : 24€/personnes*

*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€*

*Foie gras de canard mariné au pommeau*

*Fleur de sel de Guérande et pain de campagne grillé*

*16€*

*Filet de Bar juste grillé, coquillage gratiné au beurre  
Concassée de tomate, polenta frite et coulis de crustacés*

*24€*

*Médaille de filet mignon de veau français servi rosé*

*fondue de blettes, jus réduit aux morilles*

*23€*

*Brochette de magret de canard de Lauzach grillée « viande Française »*

*Pommes dauphines à la fleur de sel et sauce choron*

*19€*

*Poisson sélection retour de la criée juste saisie à la plancha  
Risotto de légumes confits au thym, beurre blanc au muscadet*

*19€*

*Assiette fraîcheur végétarienne, assortiment de légumes et féculent*

*17€*