

Le Menu du Vieux Quartier

29€

Assiette de fromages affinés +5€

Tataki d'espadon mariné soja et sésame noir toasté

Tartare de ratatouille tiède, Gressini au romarin

Ou

Assiette du pêcheur « Vieux Quartier »

*3 huitres, 2 langoustines, 2 crevettes, bulots, bigorneaux, araignée
vinaigre échalotes, mayonnaise, citron et toast de campagne*

Ou

Les 6 huîtres N°3 de la rivière de « PENERF », de Mr Lenormand

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

Ou

Tendre terrine de veau et canard confit

Salade fraîcheur aux légumes croquants et toast de campagne

Poisson sélection retour de la criée juste saisie à la plancha

Risotto de légumes confits au thym, beurre blanc au muscadet

Ou

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

Pommes dauphines à la fleur de sel et sauce choron

Ou

Fondante échine de porc label rouge fermiers d'Argoat, jus court au thym

Pommes de terre de Bretagne roties aux petits oignons

Dessert au choix de la carte, à choisir en début de repas

Accord mets et vins, trois verres 10cl sélection

en accompagnement de votre menu : 15€