

Les Suggestions à la carte du Vieux Quartier
Préparation et cuisson demandent du temps, merci de
votre compréhension

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€

Médaillon de foie gras de canard cuit au cidre du Gorvello
Fleur de sel de Guérande et pain de campagne grillé
16€

Filet de poisson sélection retour de la criée
Juste saisi à la plancha sous sa croute de blé noir,
fondue de courge, risotto de kasha et parmesan
24€

Tournedos de filet mignon de sanglier, chasse française
Poêlée de girolles, sauce au vin rouge de Loire et échalotes
21€

Saint-Jacques au naturel cuites en coquilles, fondue de légumes d'automne
Coulis de coquillage
23€

Fondant de travers de porc fermier d'Argoat au miel de la Roche
Bernard
croute parfumée aux herbes et pommes dauphines aux cèpes
19€

Pavé de truite arc en ciel de Bretagne cuit à l'unilatéral
Déclinaison de choux et velouté de coquillage
19€

Assiette fraîcheur végétarienne, ***assortiment de légumes et féculent***
17€