

Menu du Vieux Quartier

29€

Assiette de fromages affinés +5€

Queues de crevettes sauvages marinées au Kari koss
Kouingn Amann Wakamé et coulis de crustacés aux herbes

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

Carpaccio de noix de veau français façon vitello
Mayonnaise à la moutarde violette de Brive et câpres

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

Ou

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

Ou

Rognon de veau « viande Française » juste saisi à la plancha
Spaetzle au beurre et jus crémé à la graine de moutarde

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€**