

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€

Médailillon 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 crouste 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€

Travers de porcs fermier d'Argoat laqué au miel de la Roche

Légumes d'hiver 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€