

Menu du Vieux Quartier

29€

Assiette de fromages affinés +5€

Queues de crevettes sauvages marinées au Kari Goss

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

Cassolette d'escargots gros gris de Bretagne

Pleurotes sautées à l'ail et feuilleté au pavot

Pavé de truite arc en ciel de Bretagne cuit à l'unilatéral

Déclinaison de choux et velouté de coquillage

Ou

Rognon de veau français rôti entier au poivre

jus crémé à la moutarde de Brive et Spaetzles sautées au beurre

Ou

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

Légumes d'hiver et pommes dauphines aux cèpes

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€**