

## **Menu Vieux Quartier**

**32€**

**entrée-plat ou plat-dessert**

**38€**

**entrée-plat-dessert**

***Assiette de fromages affinés + 7€***

Tarte tatin de légumes provençaux confit au thym

***Fondant de crottin de chèvre cendré Bio de Molac et miel de fleur Bretonne***

Ou

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

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

Ou

Tartare de tentacule de poulpe de pêche locale

mayonnaise légère à la moutarde d'Uther

***Brunoise de légumes printanier au vinaigre de cidre, foccacia à l'encre de seiche***

\*\*\*\*

Filet de truite arc en ciel du Périgord cuit à l'unilatéral

***Kasha comme un risotto, pistou d'herbes du moment***

Ou

Brochette d'onglet de veau mariné aux épices fumées

***Sauce Choron, Galette de pommes de terre beurre salé et persil plat***

\*\*\*\*

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 : 25€**

Nos menus peuvent être adaptés en version végétarienne ou végan sur simple demande à la commande n'hésitez pas. Pour les intolérances ou les allergies nous ferons au mieux selon nos moyens pour vous satisfaire, nous vous invitons à être précis et strict dans vos demandes afin d'éviter toutes confusions.