Menu Vieux Quartier
32€
entrée-plat ou plat-dessert
38€
entrée-plat-dessert

Assiette de fromages affinés + 7€

Tataki fondant de lotte, zeste d'orange et balsamique
Tapenade de lentille de Nivillac et crumble d'algues
Ou
Les 6 huîtres N°3 de la rivière de « PENERF »
pain de campagne grillé, vinaigre à l'échalote et citron
Ou
Samoussas croustillants d'épaule d'agneau français confit aux légumes
Skyr fermier Bio de Bodreguin, échalote verveine citron
****
Poisson sélection retour de pêche
déclinaison de légumes, coulis de crustacé
Ou
Côte de veau français grillée au beurre
jus court au salicorne, Pommes sautées
Ou
Tentacule de poulpe atlantique, rôtie au four ail et persil
déclinaison de panais, rouille à l'encre seiche
****
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 êtres précis et strict
dans vos demandes afin d'éviter toutes confusions.