

La carte éphémère

Selon la saison, l'humeur et l'inspiration du moment, Jean-Luc Larvoir propose de savoureux plats à déguster **sur place**. Élaborés avec soin à l'Auberge avec les meilleurs ingrédients. N'hésitez pas à solliciter ses bons conseils pour vous guider dans le choix des meilleurs vins à y associer.



Du 7 février au 9 février
-Cassoulet (21€)
-Poire Belle Hélène (6€)



Le 14 et 15 février
-Jambonnette de pintade et Pomme Boulangère (18€)
-Coupe Amour noisette et chocolat (6€)



Du 14 au 16 Mars
-Bourguignon et coquille (16€)
-Tarte Tatin aux pommes (6€)



Le 28 et le 29 mars
-Potée Bretonne (16€)
-Far pistache et Sorbet lait ribot (6€)



Le 4 et 5 avril
-Lotte armoricaine et riz cantonnais (20€)
-Millefeuille Vanille (6€)



Du 18 au 20 Avril :
-Agneau de 7h et gratin dauphinois (19€)
-Paris Brest Noisette (6€)



Du 1^{er} au 4 mai
-Navarin printanier
-Ile flottante



Du 8 au 11 Mai
-Brandade, paré de cabillaud et salade
-Fraisier

Du 29 Mai au 1^{er} Juin
-Osso Bucco
-Tiramisu



Le 8 juin :
-Poisson Beurre Blanc et pomme vapeur
-Rôtie aux pommes



Du 20 au 22 Juin :
-Tartare Thon ou Bœuf et Frites
-Paris-Brest Pistache Framboise



Du 27 Juin au 14 Juillet :
-Homard et Pomme de Terre
-Nougat-Glacé



Pour réserver :

Par téléphone au 02 97 57 66 55 ou par
courriel : contact@lestokesdu20.fr