

## 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 14 au 18 Février :  
Lotte à l'Armoricaine (19€)  
Fartelette Prédéchoise (6€)



Le Dimanche 17 Mars :  
Plat typique du Mali



Du 29 au 31 mars :  
Sigot d'agneau de 7 heures et pommes boulangères (19€)  
Paris-Brest (6€)



Du 5 au 7 avril  
Cassoulet (19€)  
Mille-feuilles (6€)



Le Dimanche 21 Avril  
(menu complet selon cours du jour)  
Langoustine mayonnaise  
Lieu  
Île flottante



Le 27 et 28 Avril  
Rumsteak et pommes de terre cocottes (20€)  
Baba au rhum (6€)



Du 8 au 12 Mai  
Osso buco (20€)  
Tiramisu (6€)



Du 24 au 26 Mai :  
Brandade  
Fraisier



Du 7 au 9 juin :  
Jambon à l'os, ratatouille, sauce Madère  
Farte fine pomme



Le Dimanche 16 Juin  
Poisson beurre blanc  
Paris-Brest pistache griotte



Du Vendredi 28 Juin au 14 Juillet  
Homard pommes de terre  
Nougat glacé



Du 26 au 28 juillet  
Bœuf provençale et pâtes le Ruyet  
Far pistache fruits rouges



Du 2 au 4 août  
Lotte à l'Armoricaine  
Vacherin fraise basilic



Du 15 au 18 août  
Moules et pommes de terre fondantes  
Coupe glacée : Vanille, noisette et sauce chocolat

### Pour réserver :

Par téléphone au 02 97 57 66 55 ou par courriel :  
[contact@lestokesdu20.fr](mailto:contact@lestokesdu20.fr)