

# Le Quai Antique

## Les entrées : 12.70 euros

Terrine de canard aux pruneaux et foie gras de canard maison,  
Pommes rôties, compotée d'oignons et vinaigrette de noix..

Velouté de champignons, oeuf bio poché, foie gras,  
Éclats de marrons et viande des grisons.

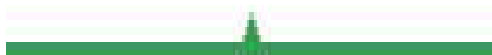


## Les plats : 24.90 euros

Tournedos de filet de bœuf rôti, gratin dauphinois au comté,  
Et sa crème de morilles.

Filet de bar rôti, tian de légumes provençaux au basilic  
Et sa crème de langoustines.

Filet de daurade royale rôti, écrasé de pommes de terre,  
Et beurre blanc au basilic et tomates confites.



## Les desserts : 7.40 euros

Ananas rôti, brioche façon pain perdu,  
Glace rhum raisins et crème anglaise à la vanille.

Tarte fine aux pommes, glace vanille et caramel beurre salé..

Sablé breton aux fruits de saison, crème mousseline,  
Coulis de mangue, et son sorbet mangue.