

ARDOISE DU MIDI

Entrée, plat et dessert : 24.90 €

Entrée et plat ou plat et dessert : 22.90 €, Plat seul : 19.90 €



Option végétarienne disponible

Les entrées

L'œuf dur mayonnaise, crevettes fraîches

Briochette italienne au jambon cru, crémeux au pesto et copeaux de Parmesan

Ravioles, crème au curry, saumon fumé

Foie gras français mi-cuit de la Cheffe, compotée de figes, pain aux fruits (+6 €)

Les plats

Mignon de cochon à la plancha, sauce aux deux moutardes, frites fraîches

Dos d'églefin, crème crustacés, tagliatelles et petits légumes

Aiguillettes de volaille cuisson basse température, sauce poivre, frites fraîches

Les desserts (à commander au début du repas)

Poire rôtie, caramel au beurre salé, glace artisanale caramel

Panna Cotta à l'ananas frais et coulis mangue

Coupe gourmande : glaces artisanales chocolat et vanille, rocher Ferrero, sauce chocolat et Chantilly

Assiette de fromages : Tomme de Savoie, Pont l'évêque et Camembert Jort, beurre d'Isigny

Notre suggestion de vins au verre (12,5 cl) et bière pression blonde locale Bio

Blanc : Chardonnay (sec) – IGP Domaine de la Montcellière 5,00 €

Rosé : Camargue (sec) – IGP Domaine Le Pive Gris  5,50 €

Rouge : Côtes de Bordeaux – Blaye – AOP Château Les Faix 5,50 €

Bière pression blonde locale Bio 25 cl : Thorgoûle  5,50 €