

ARDOISE DU SOIR

Entrée, plat et dessert : 31.90 €

Entrée et plat ou plat et dessert : 27.90 €, Plat seul : 22.90 €



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

Filet de lieu frais, crème crustacés, tagliatelles et petits légumes

Aiguillettes de canard français à la plancha, sauce poivre, frites fraîches

Les desserts (à commander au début du repas)

Poire rôtie, caramel au beurre salé, glace artisanale caramel

Panna Cotta crémeuse au chocolat, tuile craquante

Coupe gourmande : glace artisanale vanille, sorbet fraise, fruits frais, coulis mangue 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 €