

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

Croustillant au Camembert, petite salade et dés d'andouille, vinaigrette à la pomme

Velouté de potimarron et carottes, brisures de châtaignes et pointe de crème

Briochette au saumon fumé, crémeux aux herbes, petite salade

Foie gras français mi-cuit de Noëlie, chutney de figues, pain aux fruits (+ 6 €)

Les plats

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

Noix de joue de porc confite, sauce aux deux moutardes, frites fraîches

Filet de lieu, crème crustacés, tagliatelles et petits légumes

Les desserts (à commander au début du repas)

Mousse au chocolat, pointe de Chantilly et tuile craquante

Coupe exotique : glace artisanale vanille, ananas frais, coulis mangue et Chantilly

Tiramisu normand aux pommes flambées au Calvados, caramel beurre salé

Assiette de fromages : Fourme d'Ambert, 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) – AOP 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 : Thorgoule  5,50 €