

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

Briochette italienne au jambon cru, tomates séchées, Pesto et Parmesan

L'authentique œuf dur mayonnaise et saumon fumé

Salade roquette et croustillants de chèvre et miel

Les plats

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

Pêche du jour (Filet de lieu frais), crème aneth et citron, riz trois couleurs et petits légumes

Noix de joue de porc confite à la provençale, frites fraîches

Les desserts (à commander au début du repas)

Abricot rôti au romarin, sorbet artisanal à l'abricot

L'authentique mousse au chocolat et sa tuile craquante

Trilogie de sorbets artisanaux (Melon Charentais, Framboise-litchi, Mangue)

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) – 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 €