

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

Poire rôtie à la Fourme d'Ambert, petite salade au jambon cru

Briochette au saumon fumé, crémeux aux herbes et petite salade

L'authentique œuf dur mayonnaise et crevettes fraîches

Les plats

Noix de joue de porc confite, sauce normande, frites fraîches

Filet de lieu frais, sauce à l'aneth, riz trois couleurs et petits légumes

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

Les desserts (à commander au début du repas)

Tartelette finger à la pistache et framboises

Tiramisu au caramel beurre salé et Spéculoos

Coupe gourmande : glace artisanale vanille, sauce chocolat, crumble 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 €