

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'authentique œuf dur mayonnaise et crevettes fraîches

Carpaccio de courgettes et tomates de Lingreville, Feta et pesto

Salade roquette, croustillant au Camembert, jambon Serrano

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

Tiramisu au chocolat et noisettes

Trilogie de sorbets artisanaux (Melon Charentais, Pêche de vigne-Verveine, 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 €