

ARDOISE DU SOIR

Entrée, plat et dessert : 29.90 €

Entrée et plat ou plat et dessert : 26.90 €, Plat seul : 21.90 €



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

Brioche 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 volaille cuisson basse température, sauce au curry Madras, 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

Douceur exotique à la mangue et ananas frais

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 €