

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

Tartine normande au Camembert et andouille, petite salade vinaigrette à la pomme

Tortilla au jambon cru, crémeux au pesto, tomates séchées, Parmesan et roquette

Ravioles, crème au curry Madras, saumon fumé

Briochette au jambon cru, crémeux au Pesto, tomates séchées, Parmesan (quantités limitées)

Les plats

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

Pêche du jour (Filet de lieu frais), sauce crustacés, riz trois couleurs et petits légumes

Aiguillettes de volaille cuisson basse température, sauce au poivre, frites fraîches

Les desserts (à commander au début du repas)

Tiramisu aux pommes flambées au Calvados, caramel au beurre salé

L'authentique mousse au chocolat, crémeux vanille et tuile craquante

Trilogie de sorbets artisanaux (Figues-violette de Provence, Mirabelles de Lorraine et Pomme Grany Smith)

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 normande

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 normande 25 cl : Thorgoûle  5,50 €