

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

Mousseline de betterave, saumon fumé et crémeux aux herbes

Wrap italien au jambon cru, fromage frais, pesto, Parmesan et roquette

Tartelette au chèvre et courgettes, petite salade

Les plats

Aiguillettes de volaille fondantes, crème aux épices douces, frites fraîches

Filet de lieu frais, sauce crustacés, riz trois couleurs et petits légumes

Noix de joue de porc confite, crème aux deux moutardes, frites fraîches

Les desserts (à commander au début du repas)

Tiramisu aux fraises

Mousse au chocolat, pointe de Chantilly et Spéculoos

Trilogie de sorbets artisanaux : fruits rouges, banane et exotique

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 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 normande Bio 25 cl : Thorgoule  5,50 €