

# 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

Poire rôtie à la Fourme d'Ambert, petite salade aux lardons

L'authentique œuf dur, mayonnaise aux herbes, saumon fumé

Wrap italien au jambon cru, fromage frais, pesto, tomates séchées et roquette

## Les plats

Aiguillettes de canard français, crème aux deux moutardes, frites fraîches

Filet de lieu frais, sauce crustacés, tagliatelles et petits légumes

Mignon de cochon à la plancha, sauce au chorizo, frites fraîches

## Les desserts (à commander au début du repas)

Tiramisu aux pommes rôties, caramel beurre salé et Spéculoos

Mousse au chocolat, pointe de Chantilly et tuile craquante

Coupe gourmande : glaces artisanales nougat et fraise, coulis fruits rouges 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) – 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** : Thorgoûle  5,50 €