

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 : Thorgoüle 5,50 €

