








ARDOISE DU CHEF








— LES ENTRÉES —

-  Gaspacho andalou, croûtons dorés à l'huile d'olive 9,00€
-  Carpaccio de truite, huile d'olive citron 9,00€
-  Salade de Melon, pastèque et féta 9,00€
-  Escalopes de Foie gras poêlées 16,50€
-  Ravioles aubergines mozzarella et coulis
de tomate au basilic 9,00€



— LES PLATS —

-  Tartare de bœuf Charolais, taillé au couteau à l'italienne 18,00€
-  Magret de canard rôti, sauce béarnaise ou fruits rouges 24,50€
-  Tataki de thon sauce Thaï et cébettes 24,00€
-  Céviche de lieu noir au lait de coco et citron vert 24,00€
-  Aile de raie cuite vapeur, sauce vierge aux petits légumes 22,00€
- Ravioles Aubergine Mozzarella et coulis
de tomate au basilic 18,00€



GARNITURES AU CHOIX

Poêlée de légumes, Purée de pomme de terre
à l'huile d'olive, Riz thaï, Pommes
de terre sautées





ARDOISE DU CHEF

LES FROMAGES

- ❧ Faisselle de fromage blanc servie avec crème,
coulis de fruits rouges ou nature 4,50€
- ❧ Demi Saint Marcellin, bouquet de mâche et noix 4,50€

LES DESSERTS

- ❧ Brioche pain perdue, sauce caramel, glace vanille 7,50€
- ❧ Gaufre au sucre caramel ou chocolat, chantilly 7,50€
- ❧ Ile flottante crème anglaise et spéculos 7,50€
- ❧ Pavlova aux fraises et coulis de fruits rouge 7,50€
- ❧ Abricots rôtis au miel et thym, glace vanille 7,50€
- ❧ Café Gourmand 8,00€
- ❧ Thé Gourmand 9,00€

MENU ENFANT

12,50€

Sirop, poisson ou viande,
boules de glaces

