

Restaurant

Le
29



A l'ardoise

MENU ET FORMULES

SERVIS LE MIDI - HORS JOURS FÉRIÉS

Entrée, Plat Garni, Dessert	28 ^{,00} €
Entrée, Plat Garni	22 ^{,90} €
Plat Garni, Dessert	22 ^{,90} €
Plat Garni	17 ^{,50} €

Menu à 38 € ou à la carte SERVIS LE SOIR

POUR COMMENCER AU CHOIX

Sushis au riz noir, gambas à plat, tobiko, sauce tamari	18 €
Tartare de poisson frais du moment, citron vert, câpres, huile d'olive, perles d'échalote, perles de citron	18 €
Crudo de noix de Saint-Jacques, perles de citron, huile d'olive, caviar Arenkha	20 €
6 Huîtres du Vivier-sur-Mer (Cancale)	14 €
Foie gras de canard cuit en terrine garni	20 €

POUR SUIVRE AU CHOIX

Le poisson noble suivant pêche, légumes du marché	30 €
Noix de Saint-Jacques et queues de gambas, légumes du marché en nage de lait de coco et safran	32 €
Tartare de bœuf charolais (V.B.F) garni 200 g environ (haché à la commande)	28 €
Cœur de faux-filet charolais (V.B.F) grillé garni	28 €
Brochette de gigot d'agneau de pays garni	30 €

POUR TERMINER

Fromages	10 €
ou Dessert au choix	12 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

NOUS VOUS PROPOSONS UNE CUISINE ÉLABORÉE PAR NOS SOINS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.
FARINES BIO RÉGIONALES POUR LA FABRICATION DE NOTRE PAIN.

LE RESTAURANT EST OUVERT DU MARDI AU SAMEDI,
MARDI MIDI ET SOIR, MERCREDI MIDI, JEUDI MIDI ET SOIR, VENDREDI MIDI ET SOIR, ET SAMEDI SOIR D'OCTOBRE À AVRIL

Restaurant

Le
29



A l'ardoise

MENU ET FORMULES

SERVIS LE MIDI - HORS JOURS FÉRIÉS

Entrée, Plat Garni, Dessert	28 ^{,00} €
Entrée, Plat Garni	22 ^{,90} €
Plat Garni, Dessert	22 ^{,90} €
Plat Garni	17 ^{,50} €

Menu à 38 € ou à la carte SERVIS LE SOIR

POUR COMMENCER AU CHOIX

Sushis au riz noir, gambas à plat, tobiko, sauce tamari	18 €
Tartare de poisson frais du moment, citron vert, câpres, huile d'olive, perles d'échalote, perles de citron	18 €
Crudo de noix de Saint-Jacques, perles de citron, huile d'olive, caviar Arenkha	20 €
6 Huîtres du Vivier-sur-Mer (Cancale)	14 €
Foie gras de canard cuit en terrine garni	20 €

POUR SUIVRE AU CHOIX

Le poisson noble suivant pêche, légumes du marché	30 €
Noix de Saint-Jacques et queues de gambas, légumes du marché en nage de lait de coco et safran	32 €
Tartare de bœuf charolais (V.B.F) garni 200 g environ (haché à la commande)	28 €
Cœur de faux-filet charolais (V.B.F) grillé garni	28 €
Brochette de gigot d'agneau de pays garni	30 €

POUR TERMINER

Fromages	10 €
ou Dessert au choix	12 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

NOUS VOUS PROPOSONS UNE CUISINE ÉLABORÉE PAR NOS SOINS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.
FARINES BIO RÉGIONALES POUR LA FABRICATION DE NOTRE PAIN.

LE RESTAURANT EST OUVERT DU MARDI AU SAMEDI,
MARDI MIDI ET SOIR, MERCREDI MIDI, JEUDI MIDI ET SOIR, VENDREDI MIDI ET SOIR, ET SAMEDI SOIR D'OCTOBRE À AVRIL