

# ARDOISE DU MIDI

Entrée, plat et dessert : 24.90 €

Entrée et plat ou plat et dessert : 22.90 €, Plat seul : 19.90 €



Option végétarienne disponible

## Les entrées

Poire rôtie à la Fourme d'Ambert, petite salade au jambon cru

Mousseline de betterave, saumon fumé, crémeux aux herbes

Ravioles, petits légumes du soleil, Pesto et Parmesan

## Les plats

Volaille cuisson basse température, sauce au curry Madras, frites fraîches

Pêche du jour (Filet de lieu frais), crème à l'aneth citronnée, tagliatelles et petits légumes

Noix de joue de porc confite, sauce au chorizo, frites fraîches

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

Douceur au chocolat et sa tuile craquante

Tiramisu à l'ananas frais et coulis mangue

Fraise Melba : glace artisanale vanille, fraises, coulis 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) – IGP 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 €