

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

Croustillant au chèvre et miel, salade vinaigrette à la pomme

Briochette au saumon fumé, crémeux aux herbes

Œuf dur mayonnaise et crevettes fraîches

Les plats

Noix de joue de porc confite, sauce au chorizo, petits légumes et frites fraîches

Filet de lieu frais, légumes du soleil et semoule safranée

Aiguillettes de canard à la plancha, sauce au poivre, frites fraîches

Les desserts (à commander au début du repas)

Soupe de fruits frais et sorbet artisanal

Tiramisu normand aux pommes flambées au Calvados et caramel beurre salé

Coupe gourmande : glaces artisanales vanille et praliné, sauce chocolat, Spéculoos et Chantilly

Assiette de fromages : Fourme d'Ambert, 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 : Morgon – AOP André Vonnier 6,50 €



Bière pression blonde locale Bio 25 cl : Thorgoule 5,50 €