

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

Tartine normande au Camembert et andouille, petite salade vinaigrette à la pomme

Briochette au jambon cru, crémeux au pesto, tomates séchées, Parmesan et roquette

Ravioles, crème au curry Madras, saumon fumé

Les plats

Noix de joue de porc confite, crème aux deux moutardes, frites fraîches

Pêche du jour (Filet de lieu frais), sauce crustacés, riz trois couleurs et petits légumes

Aiguillettes de volaille cuisson basse température, sauce forestière, frites fraîches

Les desserts (à commander au début du repas)

Tiramisu aux pommes flambées au Calvados, caramel au beurre salé

L'authentique mousse au chocolat et crémeux vanille

Douceur au chocolat, sauce chocolat (quantités limitées)

Trilogie de sorbets artisanaux (Figues-violette de Provence, Mirabelles de Provence et Pomme Grany Smith)

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 normande

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 normande 25 cl : Thorgoûle  5,50 €