

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

Wrap italien au jambon cru, pesto, tomates séchées et Parmesan

Briochette au saumon fumé, crémeux aux herbes

Foie gras français mi-cuit de Noëlie, chutney de figues, pain aux fruits (+ 6 €)

Les plats

Volaille cuisson basse température, sauce forestière, frites fraîches

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

Filet de lieu frais, sauce Champagne et langoustines, tagliatelles et petits légumes

Emincé de bœuf (poire) français à la plancha, sauce au poivre, frites fraîches (quantités limitées)

Les desserts (à commander au début du repas)

Poire rôtie aux épices de Noël, caramel au beurre salé, glace artisanale

Douceur au chocolat, sauce chocolat et noisettes torréfiées

Tiramisu exotique à l'ananas frais et coulis mangue

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) – AOP 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 : Thorgoule  5,50 €