

# 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

Brioche 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 €