

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

L'œuf dur mayonnaise, crevettes roses fraîches

Croustillant au chèvre et miel, petite salade vinaigrette à la pomme

Briochette au saumon fumé, pesto et crémeux aux herbes

Les plats

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

Filet de lieu frais, crème au curry, tagliatelles et petits légumes

Noix de joue de porc confite à la provençale, frites fraîches

Les desserts (à commander au début du repas)

Douceur normande aux pommes flambées au Calvados et caramel beurre salé

L'authentique tiramisu italien au café et à l'Amaretto

Coupe belle Hélène : glace artisanale vanille, sauce chocolat, poire du jardin rôtie 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 : Côtes de Bordeaux – Blaye – AOP Château Les Faix 5,50 €

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