

# ARDOISE DU SOIR

Entrée, plat et dessert : 31.90 €

Entrée et plat ou plat et dessert : 27.90 €, Plat seul : 22.90 €



Option végétarienne disponible

## Les entrées

Salade estivale au melon, jambon Serrano, légumes marinés, condiment au Pesto

Tartelette normande à l'andouille et au Camembert, petite salade à la pomme

L'œuf dur mayonnaise, asperge verte et saumon fumé

## Les plats

Araignée de porc grillée, légumes ratatouille, frites fraîches

Pêche du jour (Filet de lieu frais), crème à la ciboulette et citron, tagliatelles, petits légumes

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

## Les desserts (à commander au début du repas)

Soupe de fraises à la menthe et basilic, sorbet artisanal framboise-litchi

Douceur au chocolat et noisettes, sauce au chocolat

Trilogie de sorbets artisanaux (abricot-romarin, banane, pêche de vigne)

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) – 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 locale Bio 25 cl** : Thorgoûle  5,50 €