

# 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, fromage frais, pesto, Parmesan et roquette

Mousseline de betterave, saumon fumé et crémeux aux herbes

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

## Les plats

Aiguillettes de volaille fondantes, sauce au chorizo doux, frites fraîches

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

Emincé de bœuf français à la plancha, sauce au poivre, frites fraîches

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

Salade de fruits, sorbet artisanal

Mousse au chocolat, pointe de Chantilly et crumble

Trilogie de sorbets artisanaux : fraise Maras des bois, exotique et orange sanguine

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 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 normande Bio 25 cl** : Thorgoule  5,50 €