

# 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

Poire rôtie à la Fourme d'Ambert, petite salade au jambon cru

Briochette au saumon fumé, crémeux aux herbes et petite salade

L'authentique œuf dur mayonnaise et crevettes fraîches

## Les plats

Noix de joue de porc confite, sauce normande, frites fraîches

Filet de lieu frais, sauce à l'aneth, riz trois couleurs et petits légumes

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

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

Tartelette finger à la pistache et framboises

Tiramisu au caramel beurre salé et Spéculoos

Coupe gourmande : glace artisanale vanille, sauce chocolat, crumble et Chantilly

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 €