

# 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

Mousseline de betterave, crémeux aux herbes, saumon fumé

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

Briochette à l'italienne au jambon Serrano, Pesto, tomates séchées, Parmesan et roquette

## Les plats

Noix de joue de porc confite, sauce aux deux moutardes, frites fraîches

Pêche du jour (Filet de lieu frais), sauce provençale, semoule safranée, petits légumes du soleil

Aiguillettes de volaille cuisson basse température, sauce au curry Madras, frites fraîches

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

L'authentique Tiramisu italien à l'Amaretto

Tartelette aux fraises françaises et crémeux pistache

Coupe gourmande : glace artisanale vanille, ananas frais, coulis mangue 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 €