

# 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'authentique œuf dur mayonnaise et crevettes fraîches

Carpaccio de courgettes et tomates de Lingreville, Feta et pesto

Salade roquette et croustillants de chèvre et miel

Brioche italienne au jambon cru, tomates séchées, Pesto et Parmesan (quantités limitées)

## Les plats

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

Pêche du jour (Filet de lieu frais), crème aneth et citron, riz trois couleurs et petits légumes

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

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

Abricot rôti au romarin, sorbet artisanal à l'abricot

Mousse au chocolat de Noëlie et sa tuile craquante

Trilogie de sorbets artisanaux (Melon Charentais, Framboise-litchi, Mangue)

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) – 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 €