

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

Velouté de carottes et potimarron, graines de courges et pointe de crème

L'œuf dur mayonnaise, crevettes roses fraîches (quantités limitées)

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

Briochette au saumon fumé, pesto et crémeux aux herbes

Les plats

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

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

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

Les desserts (à commander au début du repas)

Duo de pommes en compotée et flambées au Calvados, caramel beurre salé

L'authentique tiramisu italien au café et à l'Amaretto

Coupe belle Hélène : glace artisanale vanille, sauce chocolat, poire du jardin rôtie et Chantilly

Assiette de fromages : Fourme ou Tomme, 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) – 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 locale Bio 25 cl : Thorgoule  5,50 €