

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

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

Mousseline de betterave, saumon fumé et crème fouettée aux herbes

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

Foie gras français mi-cuit de Noëlie, chutney de figues, pain aux fruits (+ 6 €)

Les plats

Filet de lieu frais, crème citronnée à l'échalote et ciboulette, riz trois couleurs et petits légumes

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

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

Les desserts (à commander au début du repas)

Duo de pommes flambées au calvados et en compotée, caramel au beurre salé, glace artisanale

Délice au chocolat, sauce chocolat et noisettes torréfiées

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) – AOP Domaine de la Montcellière 5,00 €

Rosé : Camargue (sec) – IGP Domaine Le Pive Gris 5,50 €

Rouge : Beaujolais nouveau – Frédéric Pastel 5,00 €

Bière pression blonde locale Bio 25 cl : Thorgoule 5,50 €

