

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

Mousseline de betterave, saumon fumé, crémeux aux herbes

Ravioles, petits légumes du soleil, Pesto et Parmesan

Les plats

Volaille cuisson basse température, sauce au curry Madras, frites fraîches

Pêche du jour (Filet de lieu frais), crème à l'aneth citronnée, tagliatelles et petits légumes

Noix de joue de porc confite, sauce au chorizo, frites fraîches

Les desserts (à commander au début du repas)

Douceur au chocolat et sa tuile craquante

Tiramisu à l'ananas frais et coulis mangue

Fraise Melba : sorbets artisanaux, fraises, coulis, 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 €