

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

Croustillant au Camembert, petite salade vinaigrette à la pomme

Tortilla à l'italienne au jambon cru, fromage frais aux herbes et roquette

Mousseline de betterave, crémeux aux herbes, saumon fumé

Les plats

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

Pêche du jour (Filet de lieu frais), sauce provençale, riz trois couleurs et petits légumes du soleil

Volaille cuisson basse température, sauce aux épices Tex Mex, petits légumes et frites fraîches

Les desserts (à commander au début du repas)

Tiramisu à l'abricot rôti du Roussillon

L'authentique mousse au chocolat et biscuit crumble croustillant

Trilogie de sorbets artisanaux (Framboise-litchi, Banane du Costa Rica, Mangue)

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 €