

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

Ravioles, crème au curry, saumon fumé

Tartine normande au Camembert et andouille, petite salade vinaigrette à la pomme

Wrap italien au jambon cru, crémeux au pesto, tomates séchées, Parmesan et roquette

Tortilla au saumon fumé, fromage frais aux herbes, roquette (quantités limitées)

Les plats

Mignon de cochon à la plancha, sauce au chorizo, frites fraîches

Pêche du jour (Filet de lieu frais), sauce provençale, semoule safranée et légumes du soleil

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

Les desserts (à commander au début du repas)

Figues blanches rôties au miel, glace artisanale vanille

Tiramisu au chocolat et Spéculoos

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

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 normande

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 normande 25 cl : Thorgoûle  5,50 €