

ARDOISE DU MIDI

Entrée, plat et dessert : 24.90 €

Entrée et plat ou plat et dessert : 22.90 €, Plat seul : 19.90 €



Option végétarienne disponible

Les entrées

Mousseline de betterave et crème fouettée aux deux saumons (frais et fumé)

Croustillant au chèvre et miel, petite salade

Foie gras mi-cuit français de la Cheffe, compotées de figues, pain aux fruits (+7 €)

Briochette à la rillette aux deux saumons (frais et fumé), petite salade roquette (quantités limitées)

Wrap italien au jambon cru, fromage frais, tomates séchées, Parmesan

Les plats

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

Filet de lieu frais, crème à l'aneth et citron, riz trois couleurs et petits légumes

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

Les desserts (à commander au début du repas)

L'authentique mousse au chocolat de la cheffe et sa tuile craquante

Tiramisu à la poire rôtie et caramel au beurre salé

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 : Saint Amour – AOP André Vonnier 6,50 €

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