

L'ARDOISE DU MOMENT

Le foie gras façon du chef, confit de fruits et sa devise 12,00 € 

Tartare de saumon mariné minute, pain pita et fromage frais 10,00 €

Préssé de canard aux asperges et oignons rouges, moutarde parfumée 8,00 €

Soupe froide à la courgette, brochette de légumes marinés 8,00 €

**Magret de canard rôti, pommes confites
et coulis d'airelles au pesto 20,00 €**

**St Jacques et Gambas flambées à l'anis,
crème liée au parmesan et fondue de poireaux 22,00 €** 

**Rôti de veau confit aux petits oignons et au lard
et son jus réduit 19,00 €**

**Filet de rouget sauce vin blanc à l'estragon,
tian provençal à l'ail frais et au thym 19,00 €**

L'assiette de 3 fromages de nos régions , petite salade aux fruits secs 7,00 €

Tarte fine au chèvre et à l'abricot, petite salade aux fruits secs 8,00 € 

Le Fameux Pain-Perdu, pommes au miel et son caramel au beurre 8,00 €

Meringue à la crème vanillée, fruits frais, coulis et sorbet 8,00 €

Fôret noire à l'ancienne aux griottes, chocolat et confit de fraises 8,00 €

*Nous changeons notre ardoise environ tous les 10/15 jours (selon le marché) produits frais
Produit en circuit court (région) et fait maison*