


# L'ARDOISE DU MOMENT

**Le Foie Gras nous régale autour de la figue et sa brioche maison... 12,00 €** 

**La Saint Jacques en chaud-froid aux pommes granny et roquette... 10,00 €**

**Le Pigeonneau en terrine lardé à l'ancienne, girolles et baies rouges... 9,00 €**

**La Gambas en crumble sur fondue de poireaux aux saveurs pesto... 9,00 €**

---

## **Le Veau : 20,00 €**

Préparé façon grand veneur aux airelles et oignons caramélisés.

## **Le Bœuf : 19,00 €**

Snacké autour des champignons et lard fumé , jus réduit.

## **Le Sandre : 19,00 €**

Mariné minute au poivre et citron vert , crème liée à l'espelette.

## **Le Bar : 22,00 €**

Cuit sur peau à l'unilatérale, chips de chorizo, beurre blanc

---

**L'assiette de 3 Fromages AOP, petite salade aux fruits secs 7,00 €**

**Le Macaron Chèvre et Myrtille, petite salade aux graines 7,00 €**

**Le Pain-Perdu comme vous l'aimez... ou alors n'hésitez pas 8,00 €** 

**La Meringue façon Pavlova, crèmeux citron et confit de framboises 8,00 €**

**La Belle Hélène, poire pochée sur spéculos , glace vanille et chocolat chaud 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*