

# L'ardoise du moment

**Menu 2 plats : 32,00 €**

Entrée + Plat **Ou** Plat + Dessert

**Menu 3 plats : 38,00 €**

Entrée + Plat + Fromage **Ou** Dessert

**Menu 4 plats : 42,00 €**

Entrée + Plat + Fromage + dessert

## **Les Entrées**

### Le Saumon

Lamelles de saumon gravlax mariné à la betterave, pickles de légumes, crème basilic & toasts.

### Le Foie gras

Foie gras mi-cuit au cognac, chutney d'oignons, accompagné de son pain d'épices maison.  
( +2 € dans le menu)

### La Courge

Velouté de courge & sa gambas, crumble aux graines, filet d'huile de lin.

### L'Oeuf

Servi poché, accompagné de sa fricassée de champignons des sous-bois déglacée au porto

## **Les Plats**

### Le Veau

Pièce de veau "sélection" bouchère servie avec son velouté de champignons à la persillade & échalotes.

### Le Montagnard

Burger des montagnes, haché de bœuf, pain maison aux graines de sésame & pavot, Tomme IGP fondue, grenailles confites au thym & à l'ail, salade.

### Le Risotto de la Mer

Risotto à l'encre de seiche, poêlé aux fruits de mer & légumes croquants, Saint-Jacques et gambas déglacée au vin blanc.

### Le Bœuf

Pièce de bœuf français "sélection" bouchère grillée, accompagnée de sa sauce mère montée au foie gras.

### La Truite

Pavé de truite cuit à l'unilatérale, snacké, sauce crème infusée à la verveine et citron.

Nous changeons notre ardoise selon la saison, produits frais et en circuit court (région), mais surtout fait maison.

*Prix net, service compris.*

## **Les Fromages/Desserts**

En raison du temps de préparation, merci de commander vos desserts dès la prise de commande

### Les Fromages

**Assortiment de fromages AOP et sa verdure**

ou

**Tarte fine à la figue et au chèvre au miel de Beauce & sa salade aux graines.**

### Le Chocolat

( +/- 15 min de cuisson)

**Moelleux au chocolat "Weiss" 63 %, marmelade de fruits rouges, et sa fraîcheur artisanale à la pistache.**

### Le Pain perdu

**Le fameux pain perdu, accompagné de son caramel & pommes au miel, glace artisanale au miel, éclats de crumble.**

### Les Mirabelles

**Palet breton, poêlé de mirabelles tièdes & son sorbet artisanal à la mirabelle chantilly mascarpone à la vanille.**

### Le Gourmand

(Pour soi ou à partager)

**Assortiment de 3 gourmandises & sa fraîcheur du moment.  
(Café gourmand +2,50 € ou Champagne gourmand +7,60 €)**

Pour finir votre repas en beauté, pensez à notre expresso traditionnel ou à nos Incontournables.

à découvrir sur notre carte apéritifs

### Pour les enfants, jusqu'à 12 ans

*Plat : 8,50 €*

*Entrée + Plat ou dessert : 12,00 €*

*Entrée + Plat + dessert: 15,00 €*

Boisson enfant +3,00 €

Ice Tea Pêche maison ou

Diabolo ou Jus de fruits

Assiette de crudités  
Ou  
Assiette de charcuteries  
Ou  
Petite salade de chèvre

Jambon  
Ou  
Steak haché de boeuf  
Ou  
Poisson du moment  
N'hésitez pas à demander  
les accompagnements

Mini moelleux au chocolat  
Ou  
Mini pain perdu  
Ou  
Coupe 2 boules