

# 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**

### L'Escargot

Fricassée d'escargots aux champignons et son beurre persillé, sauce forestière  
pointe de foie gras.

### La Butternut

Butternut rôti au four accompagné de son chèvre de Nottonville,  
parfumé au Thym et à l'huile d'olive.

### Le Foie gras

Opéra de foie gras mi-cuit au cognac, sur pain d'épices,  
accompagné d'une gelée au porto et d'une marmelade de figues.  
( +3 € dans le menu)

### Le Dôme

Dôme de saumon fumé, cœur de tourteau et saumon frais à la pomme verte,  
feuilleté aux graines, roquette & jus de citron.

## **Les Plats**

### L'agneau

Rosace d'agneau rôti à la crème d'ail, poêlée de légumes d'hiver du moment,  
pommes grenailles.

### Le Burger des fêtes

Pain burger maison aux graines, steak haché français, fondue d'oignons et crème  
forestière au foie gras, pommes grenailles confites.  
(Pour les plus gourmands escalope de foie gras +5,00 €)

### La Saint-Jacques

Noix de Saint Jacques roulées au speck des montagnes,  
crème réduite, risotto à l'échalote.  
(+ 3,00 € dans le menu)

### Le Bœuf

Pavé de rumsteck français, grillé, jus réduit infusé au poivre de Sichuan,  
poêlée de grenailles aux champignons des sous-bois.

### Le Cabillaud

Croustillant de cabillaud et fondue de poireaux à la moutarde d'Orléans,  
beurre blanc safrané.

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 & dés de poire pochés aux épices de Noël,  
brisure de pain d'épices.**

### Le Pain perdu

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

### Mont Blanc

**Verrine Mont Blanc crème de marrons, chantilly et myrtilles,  
éclats de meringue et brisure de marrons glacés.**

### 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

