

L'ARDOISE DU MOMENT

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

Saumon mariné à l'estragon, crème de pois au piment 10,00 €

Fricassée d'escargots, tarte crémeuse aux poireaux 8,00 €

Taboulé de légumes de saison tuile parmesan et pesto 8,00 €

**Pavé de Sandre rôti cuisson minute
réduction de champagne et crème , petites airelles 19,00 €**

**Filet de bœuf snacké sur toast moelleux
son jus corsé façon rossini 22,00 €**

**Le fameux confit de canard en persillade au four
jus à l'ail et petits lardons 19,00 €**

**Filet de daurade snackée
crémeux d'oseille du jardin et son ailoi 20,00 €**

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

Le retour du Fameux Pain-Perdu au caramel beurre salé 8,00 €

Crème tiramisu -fruits rouges, sablé au beurre et infusion basilic 8,00 €

Jour et nuit de chocolat, biscuit coco et coulis de mangue 8,00 €

Minestrone au melon et son sorbet 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*