

# 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'Œuf

**O**eufs mollet d'Eure-et-Loir, crémeux de champignons, copeaux de foie gras et jeunes pousses.

### La Butternut

**V**elouté de butternut, émulsion au lard et crumble de graines de courge torréfiées au curry.

### Le Foie gras (+3,00 € dans le menu)

**M**i-cuit de foie gras au coteaux-du-Layon accompagné de marmelade de figue et de pain d'épices.

### Le Duo

**A**umônière de Saint-Jacques et gambas, réduction de crème citronnée, accompagnée d'une julienne de légumes.

## -- Les Plats --

### Le Canard

**M**agret de canard sauce miel et vinaigre balsamique, accompagné de son gratin de pommes de terre aux marrons et au comté.

### Le Burger

**P**ain burger maison aux graines, steak haché façon bouchère, fromage à raclette, speck grillé, servi avec des pommes de terre grenailles, salade.

### La Lotte (+3,00 € dans le menu)

**F**ilet de lotte lardé et rôti, accompagné de son jus de cuisson au thym, tomates cerises et risotto.

### Le Bœuf

**P**avé de bœuf, sauce foie gras, servi avec ses pommes de terre grenailles et ses légumes de saison.

### Le Saumon

**T**agliatelles fraîches cuisinées au saumon et aux crustacés déglacées au vin blanc et au basilic.

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**

#### Le Saint-Marcellin

( +/- 15 min de cuisson)

**Saint-Marcellin rôti au miel, servi dans sa cassolette, accompagné de sa verdure.**

#### Le Chocolat

( +/- 15 min de cuisson)

**Moelleux au chocolat Weiss 63%, avec sa demi banane flambé au rhum, glace artisanale à la vanille.**

#### Le Pain perdu

**Le fameux pain perdu, accompagné de son caramel, poire pochées & de son sorbet à la poire , avec des éclats de crumble.**

#### Le Citron

**Revisite de la tarte au citron meringuée, pâte brisée, crémeux citron et zestes de citron vert.**

#### 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 bœuf**

Ou

**Poisson du moment**

*N'hésitez pas à demander  
les accompagnements*

**Mini moelleux au chocolat**

Ou

**Mini pain perdu**

Ou

**Coupe 2 boules**