

L'ARDOISE

- Pâté aux pommes de terre, crème d'ail € 9,50€
- Velouté de potimarron, émulsion lactée € 8,50€
- Œufs parfaits au crémeux de cèpes, et leur chips de lard € 13,00€
- Quenouille de fromage de chèvre, vichyssoise aux herbes du jardin de curé € 13,00€
- Foie gras en fausse poire masqué de pistaches, jus de mûre acidulé (Fr) € 17,50€
- Feuilleté d'escargots, crème d'ail aux herbes cuites € 15,50€
- Dos de merlu, sauce bonne femme € 14,50€
- Dos de cabillaud au chou croquant et beurre blanc mandarine € 21,00€
- Embrochée de Saint-Jacques sur cheveux d'ange cuisinés façon risotto € 25,50€
- La végétarienne du jour € 13,00€
- Filet de canette, sauce châtaigne et girolles (Fr) € 25,50€
- Blanquette de veau à l'ancienne (Fr) € 14,50€
- Pièce de veau en cuisson douce, crème d'ail confit (UE) € 21,00€
- Faux-filet grillé à la plancha, beurre maître d'hôtel (Fr) € 20,00€
- Filet de bœuf sauce au poivre ou en tartare (Fr) € 28,00€

LES FROMAGES :

- Plateau de fromages du pays (chèvre et vache) 8.50€

LES DESSERTS :

- Crème à l'absinthe € 8,50€
- Blanc manger et son coulis de cassis € 8,50€
- Bombe glacée à la chartreuse verte, crème de pistache et fromage blanc lissé € 9,50€
- Crumble aux pommes, poires et myrtilles façon Tatin € 10,50€
- Tartelette revisitée aux figues de Monsieur Darchis, crème diplomate, biscuit breton € 12,50€
- Omelette norvégienne vanille et framboise flambée au Grand Marnier € 12,50€

**UE : Union Européenne, *Fr : Origine Française*