

L'ARDOISE

- Terrine de campagne € 8,50€
- Crème de carottes des sables et curcuma, émulsion lactée et sumac € 8,50€
- Œufs parfaits cuisinés façon couille d'âne € 13,00€
- Samoussa de bœuf et sa sauce aigre-douce € 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, émulsion au Valençay € 14,50€
- Dos de cabillaud au chou croquant et beurre blanc de clémentines € 21,00€
- Filet de bar cuit en basse-température et sa sucrine cuite comme un risotto, sauce hollandaise € 26,00€
- La végétarienne du jour € 13,00€
- Filet de canette, sauce châtaigne et girolles (Fr) € 25,50€
- Colombo d'agneau (Fr) € 14,50€
- Tête de veau ravigote cuite en basse température (Fr) € 19,50€
- 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 aux figes € 8,50€
- Nougat glacé au Grand Marnier € 8,50€
- Tiramisu Moka Illy, cerise amarena € 9,50€
- Crumble aux pommes, poires et myrtilles façon Tatin € 9,50€
- Feuilletine au chocolat et sa crème de marron € 12,50€
- Omelette norvégienne vanille et framboise flambée au Grand Marnier € 12,50€

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