

# L'ARDOISE DU MOMENT

Tartare de truite de mer , brunoise des îles, gouttes de poivrons et mesclun 10,00 €

Terrine de foie gras de canard maison mi-cuit  
marmelade de pomme au cidre de beauce, briochette sésame et pavot 12,00 €

Gourmande de coquillages poêlés minute beurre maître d'hotel  
crèmeux réduit et sa chips de celeri rave 11,00 €

Les œufs pochés minute, velours de foie gras  
magret au poivre , dés de crêtons à l'huile d'olive vierge 9,00 €

Brioche de Morteau à la pistache , petite roquette , jus de viande au Porto 11,00 €

---

Dos de cabillaud à la vapeur façon Dieppoise, tatin de légumes du marché 20,00 €

Tête de veau mijotée aux petits légumes d'hiver, sauce gribiche 19,00 €

Filet de bœuf français grillé , échalottes et poivre mignonnette à la Bordelaise  
écrasé de pomme de terre aux cépes 23,00 €

Magret de canard , flan de potimarron, jus serré au miel d'Eure et Loir 20,00 €

Noix de Saint Jacques snackées minute en coquille  
flan de brocolis , crèmeux carotte-orange 23,00 €

---

Trio fromages de nos régions, salade et arachides 7,00 €

Choux Saint-Honoré au Grand Marnier 8,00 €

Pain perdu aux pommes, caramel beurre salé , glace vanille 8,00 €

Poirier façon Belle-Hélène , crème anglaise au chocolat 8,00 €

Croustillant praliné, mousse vanille de Bourbon et mandarine 8,00 €

La diligence du chef pâtissier 11,00 €

*Nous changeons notre ardoise environ tous les 10/15 jours (selon le marché) produits frais  
Produit en circuit court (région) et fait maison*