

L'ARDOISE DU MOMENT

Rosace de saumon mariné gravelax
roquette , tzatziki à l'aneth et menthe du jardin 11,00 €

 Terrine de foie gras de canard maison mi-cuit
confiture d'oignons au cidre et coriande et sa brioche fondante 14,00 €

Déllice du chef (Magret fumé , gesier confit , copeaux de foie gras) 13,00 €

Les œufs pochés minute , fricassée de champignons et sa tuile à l'emmental 9,50 €

Le Cabillaud : 22,00 €

Cuisson vapeur , fenouil confit et petits légumes de saison , beurre blanc à la badiane .


Le Canard : 22,00 €

 Cuisse confite dans sa graisse , gratin de pomme de terre à la crème , jus serré au thym et romarin.

Le Boeuf : 23,00 €

Dans le filet grillé , écrasé de pomme de terre bleu d'antan , crèmeux à l'estragon .

La Saint-Jacques : 24,00 €

 Tout simplement snackée , polenta crémeuse aux petits légumes , coulis de chorizo doux .

Rôti de chèvre au lard fumé et miel et son mesclun aux graines 9,00 €

Fondant chocolat tiède , crème glacée à la pistache 9,00 €

 Pain perdu aux poires caramélisées , caramel beurre salé 8,00 €

Le rocher pop corn glacé à la vanille , chocolat tiède et chantilly 9,00 €

Crème catalane , orange confite , tuile cristalline 8,00 €

La diligence du chef pâtissier 12,00 €

*En raison du temps de préparation, merci d'indiquer vos desserts dès la prise de commande..
Nous changeons notre ardoise environ tous les 10/15 jours (selon le marché) produits frais
Produit en circuit court (région) et fait maison*