

# L'ARDOISE DU MOMENT

**Cèviche de DORADE aux agrumes  
pois vert au lait de coco 14,00 €**

**Opéra DE SAUMON frais et SAINT-JACQUES  
crème fouettée à la citronnelle , fines herbes 15,00 €**

**FOIE GRAS mi cuit de la Belvinière  
chutney de saison, toast brioché 16,00 €**

**GOURMANDE du chef  
( Magret fumé , gésier confit , Jambon sec , Foie gras et ses garnitures ) 15,00 €**

---

**Confit de CANARD aux oignons, gratin de pommes de terre à l'ail noir 22.00 €**

**Dos de CABILLAUD à la vapeur , polenta aux petits légumes  
coulis de crustacés crémeux 24.00 €**

**Souris d'AGNEAU cuisson lente infusé au thym frais  
Pommes grenailles au sel de Guérande 26,00 €**

---

**FROMAGES AOP et sa verdure aux graines ou  
Croustillant de CHEVRE frais du Petit Perche au miel de Beauce 10,50 €**

**CROUSTILLANT caramel beurre salé , éclat de noisette , crème Anglaise 12,00 €**

**TIRAMISU au spéculos , fruits rouges , velours de cacao 11,00 €**

**TARTE des Sœurs Tatin , douceur glacée vanille des Iles 12.00 €**

*En raison du temps de préparation, merci d'indiquer vos desserts dès la prise de commande..*