

Menu à l'Ardoise

Voici un exemple de menu. Notre ardoise est continuellement en changement.

Entrées

- les huîtres selon l'arrivage du moment
- carpaccio de boeuf ail noir, roquette et padano 9
- raviolis de cervelle, pleurotes & amandes 9
- pieuvre braisée sur salade fraîche 9
- tartare de boeuf et oeuf de caille 10
- calmars frits 10
- thon albacore et pappardelles à l'encre de seiche 12
- foie gras poêlé sur pain brioché 14
- pétoncles des îles et chou rouge 12

Plats

- lapin de stanstead pistaches et proscuito, purée de carottes brûlées 24
- gnocchis à l'ail noir, joue de veau braisée 23
- bavette de boeuf 1855, frites et légumes du moment 21
- magret de canard sur purée de carottes brûlées et lentilles du Puy, shitake 24
- pétoncles et foie gras, chou rouge, haricots verts et sauce madère 27
- trio de veau : cervelle, joue et ris de veau sur haricots blancs, pleurotes royales, flanc de porc et salsifis 29
- morue de l'Atlantique sur betterave, kale, tomates, orge, fenouil et mangue 23

Plat à partager

Chaque soir nous vous proposons un plat ou 2 à partager. Vous y retrouverez plusieurs éléments provenant de la terre et-ou de la mer en accord avec les saisons. Le tout servi sur une grande planche de bois avec légumes du moment et diverses purées. Une expérience à ne pas manquer !

Desserts

- mi-cuit choco 7
- tarte au citron 7
- tarte bakewell amande et fraise 6
- tarte tatin à partager 12
- fromages d'ici 12