

L'ARDOISE DU MOMENT

Aumônière d'escargots et lardons , petit crémeux ailé aux herbes 9,00 €

**Foie gras de canard maison mi-cuit
briochette fondante et son condiment betterave 12,00 €**

**Fricassée de ris de jeunes bovins aux petits légumes de saison
Jus réduit , crèmeux de morilles 10,00 €**

**Carpaccio de saumon gravelax à l'aneth
Pointe de chantilly au wasabi 9,00 €**

**Duo de bœuf et veau snackés minute
réduction au vin de Chinon 20,00 €**

**Méli-Mélo de saint jacques et gambas
beurre blanc à la vanille des Iles 22,00 €**

**Pavé de dorade royale vapeur
sauce safranée aux petits légumes de saison 21,00 €**

**Rosace de filet mignon d'agneau
jus de viande aux petits oignons et estragon 22,00 €**

L'assiette de 3 fromages de nos régions , petite salade 7,00 €

Tarte fine aux pêches façon amandine et glace vanille au miel 8,00 €

Tarte au citron meringuée revisitée par notre chef 8,00 €

L'incontournable soufflé chaud aux framboises 8,00 €

Moelleux au chocolat au cœur coulant et tartare de fruits rouges 8,00 €

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