

# L'ARDOISE DU MOMENT



*1 Plat au choix : 19€*

*Entrée-Plat ou Plat-Dessert 32€*

*Entrée-Plat-Dessert 39€*

( Fromages +4,50€ )

## Pour commencer ...

Crème de petits pois au gingembre confit et gambas flambées

Cœur de saumon confit au thym, crémeux acidulé aux fines herbes et huile de ciboulette

Carpaccio de bœuf et veau, copeaux de parmesan et pignons de pin, sorbet pamplemousse

Tatin d'endives et son œuf poché, crème de foie gras

Suggestion ... +4€

## Ensuite ...

Noix d'entrecôte Black Angus, sauce légère à la cacahuète

Médaille de filet de porc façon carbonade

Pavé de sandre craquant sauce vierge au basilic

Dos de cabillaud aux asperges vertes, crémeux au lait de coco safrané

Suggestion ...+6€

## Et pour finir ... en douceurs

Cœur coulant au chocolat, caramel au beurre salé

L'incontournable soufflé chaud aux framboises fraîches

Sablé breton, fraises et framboises fraîches, pointe de chantilly à la vanille

L'innovation du Chef - à partager - +9€(pour 2 personnes )

Sélection de fromages de nos régions et sa verdurette