

L'ARDOISE DU MOMENT

**L'œuf poché minute au caillé de chèvre à la menthe du jardin
mouillettes de pain de campagne 8,00 €**

**Terrine de foie de canard maison , sel de Guérande
brioche fondante et sa marmelade de fraises 12,00 €**

**Céviché de colin fumé au fromage blanc
fines herbes et son caviar d'aubergines 9,00 €**

**La périgourdine du Saint-Jacques terre et mer
Saumon fumé , magret , foie gras , pétoncle 11,00 €**

**Grenadin de veau cuisson minute
champignons sauce vallée d'auge 19,00 €**

**Filet de saumon snacké sur peau
crèmeux parmessan basilic , légumes de saison 19,00 €**

**Brochette de noix de Saint-Jacques flambée au whisky d'écosse
polenta crèmeuse 22,00 €**

**Pavé de filet de Bœuf grillé au gorgonzola
gratin dauphinois à l'ail et muscade 21,00 €**

Le petit chèvre du Perche au miel , marmelade de figes 7,00 €

Crème vanillée au poire pochée et son coulis 8,00 €

Le pain perdu aux pommes fondantes , caramel beurre salé 8,00 €

Millefeuille de fruits rouges , crèmeux à la pistache 8,00 €

La diligence du chef pâtissier 11,00 €

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