

# **L'ARDOISE DU MOMENT**

**Céviche de dorade marinée au citron vert  
coriande , gouttes de poivrons et son mesclun 10,00 €**

**Terrine de foie de canard maison mi-cuit  
Pain d'épice maison et sa marmelade de figues 12,00 €**

**Paté en croûte maison , pignons de pins et griottes 10,00 €**

**Salade de mâche gourmande , œuf de caille , foie gras , magret aux poivres 12,00 €**

**Le vol au vent de volaille aux écrevisses et morilles 10,00 €**

---

**Le pavé cœur de rumsteak grillé , béarnaise , gratin au bleu d'auvergne 20,00 €**

**Filet de canette laqué au miel de Beauce , écrasé de courge 19,00 €**

**Curry de lotte cuisson minute , poivrons de Provence , tagliatelles fraîches 22,00 €**

**Mijoté d'agneau de 7 heures au lait d'amande et choux de bruxelles 21,00 €**

**Noix de St-Jacques snackée , fondue de poireaux , crèmeux au lard fumé 22,00 €**

---

**Le petit chèvre du Perche rôti au lard fumé , mesclun 7,00 €**

**Parfait glacé au café , sauce à la réglisse 8,00 €**

**Le pain perdu aux poires , caramel beurre salé 8,00 €**

**Sablé à l'ananas rôti aux épices douces , vanille Bourbon 8,00 €**

**Entremet chocolat noisette et sa crème Anglaise 8,00 €**

**La diligence du chef pâtissier 11,00 €**

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