

Saveurs Automnales

Le foie gras :	14.00€
Mi cuit à l'Armagnac, confiture aux pruneaux et noix.	
L'original :	10.00€
Velouté de champignons des bois, espuma au lard.	
La Saint Jacques :	
Tartare de Saint Jacques et tomates séchées, mousse légère au citron vert.	11.00€
L'entrée de l'ardoise	6.00€
Le cassoulet :	14.00€
Cuisiné au porc et confit de canard	
Le bœuf :	18.00€
Filet grillé sauce bordelaise, poêlés de cèpes.	
Le veau :	17.00€
Médailillon pané à la châtaigne, ravioles de légumes.	
L'Oie :	16.00€
Magret grillé, poires confites au vin des corbières, quelques pommes de terre sarladaises.	
La viande de l'ardoise	11.00€
La pâte de l'ardoise	9.00€
Le Bar :	17.00€
Bar entier grillé, fenouil confit.	
Le Doré austral:	14.00€
Filet rôti, risotto aux trompettes de la mort.	
La sole:	15.00€
Filets vapeur, purée de patates douce à la vanille, beurre blanc au champagne.	
Le poisson de l'ardoise	11.00€
Le fromage :	5.00€
Assortiment de trois fromages	
Le chocolat :	6.00€
Tiramisu au chocolat et biscuit rose de Reims, noix de coco	
La pomme.	6.00€
Déclinaison autour de la pomme	
Le café gourmand :	6.00€
Café, et assortiments de mignardises	
Glace et sorbet :	5.00€
Coupe de glace ou sorbet 3 boules au choix.	
Dessert de l'ardoise	4.00€

Nos menus

L'ardoise (entrée, plat, dessert)	17.00€
Les pitchouns (-12 ans)	8.50€
(Steak haché ou nuggets de poulet ou plat de l'ardoise portion enfant, yaourt ou glace)	