**ARDOISE DE LA SEMAINE**

**TOUS NOS PLATS SONT REALISES MAJORITAIREMENT AVEC DES PRODUITS FRAIS ET TOUT EST FAIT MAISON : DU PLAT AU DESSERT**

**ENTREES**

**Terrine de Campagne**

**Salade de Chèvre chaud**

**Gratin de Ravioles au Gongorzola**

**Tourte Périgourdine (Aiguillettes de Canard avec Mélange d’Herbes Fraîches)**

**Wrap au Poulet aux saveurs de Curry doux**

**Calamars, sauce aux Epices Thaï**

**PLATS**

**Dos de Cabillaud, sauce aux Agrumes   
Cuisse de Lapin, Façon Tajine, aux Abricots et Citrons confits**

**Andouillette (Qualité 5A), sauce Moutarde**

**Tartare de Bœuf Charolais, coupé aux Couteaux et Préparé par le Chef**

**Entrecôte « Black Angus » 180 g**

**Saint Félicien au Four avec Miel et Aromates,   
servi avec Charcuterie, Frites et Salade verte**

**DESSERTS**

**Agapes**

**(Biscuit Amande, Praliné croustillant et Mousse chocolat noir)**

**Paris Brest au Praliné**

**Tarte aux Framboises, fond Frangipane**

**Tuile aux Amandes avec 2 boules de Glace artisanale au choix \***

**Soufflé glacé Chartreuse**

**Coupe de Glaces (3 boules au choix)**

**Menu Complet (Entrée / Plat / Dessert) : 33,00 €**

**Formule Entrée / Plat : 28,00 €**

**Formule Plat / Dessert : 27,00 €**

***(\*) Vanille, Chocolat, Caramel au Beurre salé, Café, Marrons avec brisures de Marrons, Chartreuse, Génépi, Citron, Fraise, Framboise, Passion***