

L'ARDOISE

Menu du jour

25 & 26 NOVEMBRE -DÎNER-

Entrées au choix

Cassolette d'escargots et champignons
Fondu aux fromages, concassé de tomates
Rouleau de printemps aux crevettes, sauce
crémeuse aux arachides
Gravlax de saumon, sauce moutarde et miel
Potage julienne D'Arblay
Potage cultivateur

Desserts au choix

Brownie, sauce au chocolat
Pouding chômeur, glace à l'érable
Panna cotta vanille

Plats au choix

Mignon de porc sauce aux deux moutardes, pomme de terre Anna, carottes glacées et courgettes à la provençales	24
Coq au vin, pommes de terre persillées, brocoli au beurre, carottes Vichy	27
Steak de Hambourg sauce lyonnaise, pommes de terre frites, petits pois à la française, chou rouge à la Flamande	28
Filet de saumon sauté, beurre maître d'hôtel, riz à l'étuvé, jardinières de légumes au beurre	30
Risotto à l'italienne, crevettes sautées, poivrons et courgettes rôtis	31
Médaillon de boeuf sauce aux cinq poivres, gratin de pommes de terre, choux de Bruxelles aux lardons, panais aux fines herbes	31



Bon appétit!

CHAQUE PLAT EST UNE ÉTAPE DE LEUR PARCOURS.
MERCİ DE PARTAGER CE MOMENT AVEC EUX.

**Les items de ce menu et les prix peuvent
changer sans préavis**

**NOUS NE POUVONS GARANTIR L'ABSENCE D'ALLERGÈNES OU DE GLUTEN
DANS LES REPAS SERVIS À L'ARDOISE**