

A l'Ardoise le Midi seulement (Sauf le Samedi)

Formule deux plats, Entrée - Plat ou Plat - Dessert 16.00€

Formule trois plats, Entrée - Plat, Fromage ou Dessert 20.00€

A l'Ardoise, Tous les Jours, Midi et Soir

Entrée - Plat - Fromage Chaud ou Dessert 28.00€

Choix parmi la Carte

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert 35.00€

Entrée - Plat - Fromage et Dessert 38.00€

*A votre attention, les plats précédés d'un * sont avec supplément*

Grand Menu

Pour l'ensemble de la table, laissez-vous guider et prenez votre temps. Nous vous concoctons un menu pour découvrir un échantillon de notre carte, en cinq étapes gourmandes, avec fromage à discrétion

Par personne

49,00€

Les entrées

Le Foie Gras de Canard Poêlé (Poivre et Carambar)

14,00€

Le Foie Gras de Canard (Compotes d'oignons Rouges)

16,00€

Les Girolles Poêlées aux Herbes

14,00€

Le thon (Tartare et Cardamome)

14,00€

Les Huitres à l'Ardoise

La Daurade (En Pissaladière)

13,00€

Le Saumon (Mariné, Crème au Citron Vert)

11,00€

L'Anguille (Gougère et Crème de Rollot)

12,00€

La Langoustine (Petits Pots)

18,00€

La St-Jacques (En Carpaccio et Truffes) 18.00€

De la Terre

Suprême de Volailles Fermier 15.00€

La Pluma Ibérique (Purée à l'Ail) 20.00€

La Souris d'Agneau à l'Estragon 21.00€

** Le Ris de Veau* 30.00€

Le Canard en Pot au Feu 21.00€

Filet de Bœuf (Montbéliard)

En Chateaubriand pour 2 personnes 50.00€

En Tartare Coupé au Couteau par Nos Soins 26.00€

En Tournedos à Votre Convenance 28.00€

En Tournedos Surmonté de Foie Gras Poêlé 30.00€

De l'Eau (Selon arrivage)

La Lotte (Blanquette) 22.00€

Les St Jacques (Brochettes et Tombée de Poireaux à la Vanille) 23.00€

Le St Pierre 24.00€

| | |
|---|---------------|
| <i>Le Bar de Ligne (En Nage de Coquillages)</i> | <i>24,00€</i> |
| <i>* Le Homard Breton (Cassolette aux Petits Légumes)</i> | <i>35,00€</i> |
| <i>Le Cabillaud (Topinambour et Cerfeuil)</i> | <i>21,00€</i> |

Nos Classiques

Entrées

| | |
|--|--------------|
| <i>Saumon Fumé par Nos Soins les 100 Grammes</i> | <i>7,50€</i> |
| <i>Terrine Mainson</i> | <i>6,50€</i> |
| <i>Os à Moelle sur Toasts Grillés</i> | <i>6,50€</i> |
| <i>Ficelle Picarde au Rollot Fermier</i> | <i>6,50€</i> |

Plats

| | |
|---|---------------|
| <i>Entrecôte de Salers (500 Grammes)</i> | <i>35,00€</i> |
| <i>Côte à l'Os de Salers pour 2 Personnes (1,2 Kilogrammes)</i> | <i>70,00€</i> |
| <i>Camembert Rôti pour 2 Personnes (Charcuterie Ibérique)</i> | <i>28,00€</i> |

Plateaux de Fruits de Mer sur Commande

| | |
|----------------------------|--------------|
| <i>Chariot de Fromages</i> | <i>8,00€</i> |
|----------------------------|--------------|

Les Douceurs

| | |
|---|---------------|
| <i>Le Café Gourmand</i> | <i>8,60€</i> |
| <i>Les Glaces et Sorbets</i> | <i>5,50€</i> |
| <i>L'idée du Jour, s'il en reste assez !</i> | <i>6,00€</i> |
| <i>Vacherin Infiniment Mangue et Choco</i> | <i>8,00€</i> |
| <i>Paris Brest Revisité, Praliné Orange</i> | <i>7,00€</i> |
| <i>Larme Façon Irish Coffee</i> | <i>8,00€</i> |
| <i>Poire Pochée aux Épices Douces, Biscuit Grué Cacao, Glace Chocolat Badiane</i> | <i>7,00€</i> |
| <i>Moelleux Chocolat, Pistache et Griotte</i> | <i>8,00€</i> |
| <i>Soufflé à votre Convenance</i> | <i>7,00€</i> |
| <i>* Tarte au Chocolat</i> | <i>12,00€</i> |
| <i>Ananas Rôti, Minestrone d Fruits, Sorbet Coco façon Sucette</i> | <i>8,00€</i> |
| <i>L'Agrume</i> | <i>8,00€</i> |
| <i>Faiselle Sucrée (Crème ou Coulis Maison)</i> | <i>5,00€</i> |