

Ardoise du Moment

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE "FAIT-MAISON"

Les Entrées

| | |
|--|------|
| Dôme de saumon fumé et cœur de saumon frais aux herbes, carpaccio de betterave en marinade | 9 € |
| Velouté de courges aux éclats de marrons et noisettes torréfiées | 7 € |
| Foie gras de canard, figues rôties au miel et son pain d'épices..... | 12 € |
| Fricassée de champignons persillés dans son croissant et son foie gras poêlé | 12 € |

Les Planches

| | |
|--|------|
| Planche de Tapas (saumon fumé/charcuterie/foie gras/autres.....) | 23 € |
| Planche de Charcuteries gourmandes et fromages affinés de nos régions..... | 19 € |

Les Plats

| | |
|--|------|
| Saint jacques et crevettes à la plancha sur son risotto crémeux au pesto Italien | 22 € |
| Magret de canard au miel, déclinaison de Courges et ses frites de patates douces..... | 19 € |
| Dos de cabillaud rôti aux herbes, petits pois aux lards fumés..... | 17 € |
| La pièce de veau du jour, écrasé de pomme de terre et sa sauce moutarde..... | 20 € |

Le Fromager

| | |
|--|------|
| Assortiment de fromages affinés de nos régions accompagné de son mesclun..... | 11 € |
| Trio de fromages chauds (crouton de chèvre/camembert frit/samosa pomme-munster)..... | 9 € |

Le Pâtissier

| | |
|---|------|
| Chou profiterole à la glace vanille des îles et son chocolat chaud..... | 9 € |
| Carrot cake aux agrumes et zest de citron et sa glace nougat..... | 8 € |
| Cookie praliné-noix de pécan et sa poire pochée..... | 9 € |
| La planche de desserts gourmands de La Herse..... | 12 € |