

Ardoise du Moment

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

Les Entrées

Dôme de saumon fumé et rilette de cabillaud aux herbes, mesclun de saison	10 €
Foie gras de canard au naturel, confiture d'oignons confits et pain d'épices chaud	13 €
Tataki de thon mi- cuit, crèmeux wazabi et sésame torréfié.....	10 €
Salade italienne à la mozzarella, légumes confits à l'huile et sa charcuterie.....	Petite 9 € Grande 17 €

Les Planches

Planche de tapas (saumon fumé/charcuteries/foie gras/autres...)	26 €
Planche de charcuteries italiennes et fromages de nos régions	24 €

Plat enfants 6 €

Steak haché ou Nuggets Frites Maison

Les Plats

Crevettes à la plancha sur son risotto façon paella au safran parfumé.....	22 €
Pluma de cochon rôti au miel, piperade de légumes au chorizo et frites de patate douce.....	21 €
Pièce du boucher du moment à la plancha et ses frites maison en deux cuissons.....	20 €
Dos de merlu blanc rôti au four, riz noir à l'échalote et son crèmeux de ciboulette	19 €
Burger charolais, sauce moutarde à l'ancienne et cheddar fondu accompagné de frites maison.....	19 €

Le Fromager

Assortiment de fromages affinés de nos régions, mesclun de saison.....	11 €
--	------

Le Pâtissier

Oup's j'ai fait tomber la tarte citron (tarte au citron revisitée)	9 €
Panacotta aux fruits exotiques, coulis de mangue et sorbet noix de coco.....	8 €
Ivoire framboise du jardin et chocolat blanc, déclinaison de fruits rouges.....	10 €
Chou profiterole à la glace vanille, chocolat chaud et chantilly.....	10 €
La Planche de desserts gourmands de la Herse (assortiments des desserts).....	15 €