

Ardoise du Moment

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

Les Entrées

Tartare de Thon rouge minute sésame-soja au saveur asiatique.....	10 €
Feuilleté brioché aux escargots et champignons en persillade, mesclun de saison.....	13 €
Crèmeux de tourteaux aux herbes, gaspacho de petits pois et lait de COCO.....	10 €
Saumon gravellax, crevettes croustillantes sur sa crème aux herbes.....	9 €
Salade périgourdine aux gésiers confits, magrets et jambon fumé.....	9 €

Les Planches

Planche de tapas (Tartare de thon/ saumon/gambas/charcuteries//autres...)	26 €
Planche de charcuteries et fromages de nos régions	24 €

Plat enfants 6 €

Steak haché Frites Maison
ou Nuggets

Les Plats

Brochette de poissons grillés et saint jacques, risotto crémeux et tomates confites.....	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 thon snacké mi cuit, julienne de légumes d'été et fèves de soja aux agrumes.....	19 €
Burger charolais, mayonnaise miel-moutarde 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) et son sorbet citron.....	8 €
Le praliné sur son crumble de cookie, coulis de pralin et glace noisette italienne.....	9 €
Saint honoré revisité à la crème pistache, fraises et cerises confites.....	10 €
Chou profiterole à la glace vanille, chocolat chaud et chantilly.....	10 €
La Planche de desserts gourmands de la Herse (assortiments des desserts).....	15 €