

Ardoise du Moment

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

Les Entrées

Entrée du moment (demandé au maitre d'hôtel).....	7 €
Tartare de thon rouge minute, avocat et kiwi à l'asiatique.....	12 €
Nougat de foie gras de canard aux fruits secs et sa brioche tiède.....	13 €
Saint jacques et gambas sur sa mousseline de patate douce et lard fumé.....	13 €
Bavaroise d'asperges sur son carpaccio de betterave et saumon fumé.....	9 €

Les Planches

Planche de tapas (Assortiment des entrées de la Carte en petite quantité).....	29 €
Planche de Gourmandises (Assortiment de fritures gourmandes).....	27 €

Plat enfants 6 €

Steak haché Frites Maison
ou Nuggets

Les Plats

Saint jacques snackées à la plancha, risotto crémeux aux pointes asperges.....	24 €
Joue de bœuf confite 7 heures, légumes façon bourguignon.....	23 €
Cabillaud rôti au four, blinis de patate douce et sa sauce carotte orange.....	19 €
Magret de canard, déclinaison de patate douce et sa sauce sucrée.....	23 €
Burger charolais dans son pain brioché et cheddar fondu accompagné de frites maison	19 €
Végétarien en risotto d'asperges, légumes confits du moment.....	17 €
Plat du moment (demandé au maitre d'hôtel).....	15 €

Le Fromager

Assortiment de fromages affinés de nos régions.....	11 €
---	------

Le Pâtissier

Oups j'ai fait tomber la tarte citron (tarte citron revisitée).....	10 €
Brioche perdue au caramel beurre salé et sa glace vanille des îles.....	9 €
Chou profiterole revisité façon paris Brest.....	10 €
Déclinaison autour des fruits exotiques et son sorbet.....	10 €
La Planche de desserts gourmands de la Herse (assortiment des desserts)	15 €