

Ardoise du Moment

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

Les Entrées

Focaccia de saumon fumé, fromage frais aux herbes et sa roquette au pesto Italien.....	12 €
Salade frisée aux escargots beurre persillé et croutons à l'ail.....	11 €
Foie gras de canard aux fruits secs et son pain d'épices.....	13 €
Céviche de bar au lait de coco-mangue et infusion d'ananas.....	11 €
Crèmeux de tourteau aux herbes, bâtonnet de pommes rémoulade au curry.....	12 €

Les Planches

Planche de la mer (calamar frit, crevette croustillante, crèmeux de tourteau, céviche, focaccia de saumon fumé).....	29 €
Planche de la terre (escargot beurre persillé, charcuterie, foie gras, pain d'épices, fromages).....	27 €

Plat enfants 6 €

Steak haché
ou Nuggets

Frites Maison

Les Plats

Saint jacques snackées à la plancha, risotto crémeux aux pointes asperges.....	24 €
Côte de veau rôtie au beurre de romarin, purée de pommes de terre et échalotes confites.....	29 €
Pavé de bar rôti au beurre persillé, légumes croquants et crèmeux de roquette.....	21 €
Filet de bœuf au foie gras, pommes grenailles et légumes.....	25 €
Burger charolais dans son pain brioché et cheddar fondu accompagné de frites maison	19 €
Végétarien en risotto d'asperges, légumes confits du moment.....	17 €

Le Fromager

Assortiment de fromages affinés de nos régions.....	11 €
Camembert en cromesquis sur sa verdurette.....	11 €

Le Pâtissier

Nougat glacé aux fruits secs, déclinaison de fruits exotiques.....	10 €
Brioche perdue au caramel beurre salé et sa glace vanille des îles.....	9 €
Chou profiterole revisité façon Paris Brest.....	10 €
Le pot de fraise renversé, crèmeux vanille rhubarbe.....	12 €
La Planche de desserts gourmands de la Herse (assortiment de desserts)	17 €