

FORMULES et MENUS

L'ardoise du Midi

Menu du jour 16.90 €

(Servi uniquement le Midi du Lundi au Vendredi
Sauf les Jours Fériés)

Entrée

La Salade de Chèvre Chaud

Ou

L'entrée du Jour

Plat

Le Faux Filet à la Plancha,
Sauce au Poivre Vert,
Pommes Frites

Ou

Le plat du jour

Dessert

La Coupe de Glaces
ou Sorbets

Ou

Le Dessert du Jour

Menu enfant 10,50 €

(Servi uniquement
aux enfants de – 10 ans)

Plat

Escalope de Poulet

Ou

Filet de Poisson Frais,
Servi avec des Tagliatelles

Ou

des Pommes-Frites

+

Dessert

Glace, Yaourt ou Fruits Frais

Menu du Parc 37,00 €

Composez vous-même

Votre menu parmi

Les plats à la carte

Du menu du Parc

Entrée + Plat + Dessert

Nos formules du Marché

Composez vous-même votre menu
parmi les plats
à la carte de nos formules

Formule Duo 18,50 €

Entrée ou Dessert + Plat

Formule Trio 24,50 €

Entrée + Plat + Dessert

Plat du Jour 11,50 €

Et

**Suggestions de la Semaine
à l'Ardoise**

Prix Nets

Veuillez consulter les origines de nos Viandes affichées en Salle

 Notre Cuisine Créative de Produits Frais

A la Carte ou Formules du Marché

Duo 18.50 € Trio 24.50 €

Pour bien commencer ... Nos Entrées (9€)

Nougat de Chèvre frais au Concombre et Pistache, Jus à l'Ananas et Coriandre,

Oeuf parfait Bio, Espuma Riz et Persil, Mouillettes toastées

Salade de Magret Gourmande du Terroir

Asperges Blanches des Landes, Sauce Hollandaise aux Agrumes

Gaspacho, Chantilly de Mozzarella et Pesto

Pour suivre ... Nos Plats (15€)

Filet de canette, Déclinaison de Maïs et Poivre de Timut

Tartare en Duo, Nashis Sésame et façon Traditionnelle

Linguines aux Chipirons

Pavé de Merlu, Compotée de Choux Rouges

Pour se faire plaisir ... Nos Desserts (8€)

Ananas Caramélisés, Strudel Cacao

La Profiterole du Parc

Tartelette Framboises, Mascarpone et Citron Vert

Salade de Fruits Frais

Le Café et ses Deux Gourmandises

Tous nos plats sont préparés sur place à base de produits frais.

Certains peuvent manquer selon l'arrivage.

Certaines préparations et cuissons peuvent nécessiter une attente plus longue.

Prix Nets

Veuillez consulter les origines de nos Viandes affichées en Salle

Menu à la Carte

Ou Menu Du Parc (3 plats) 37€

Pour bien commencer... Nos Entrées (16€)

Thon mi-cuit aux Sésames, Guacamole et Encre de Seiche

Terrine de Foie Gras de la Ferme Jeansarthe, Hibiscus et Melon, Brioche toastée

Truites de Lau-Balagnas marinées au Combava à l'Huile d'Olives (Alexis Munoz)

Carottes et Navets

Notre Sélection de Charcuteries « Ibérique » et son Beurre Maison au Piment d'Espelette

Pour suivre... Nos Plats (20€)

Filet de Bœuf, Purée de Pommes de Terre Truffées, Croquette de Moelle

Selle d'Agneau, Haricots Tarbais, Jus Corsé

Lotte piquée au Radis Red Meat, Déclinaison de Carottes et Cardamome

Cabillaud, Mousseline de Petits Pois au Shiso Green, Emulsion Coques

Sélection de Fromages 12€

Pour se faire plaisir... Nos Desserts (10€)

Fraises "Gariguettes", Crème montée Chocolat Blanc Ivoire de Chez Valrohna

Crèmeux Kalamansi, Meringue à l'Italienne

Autour de L'Araguani et Noisettes

Crème Brûlée aux Artichauts

La Farandole des mini-Desserts et son Café

Tous nos plats sont préparés à base de produits frais.

Certains peuvent manquer selon arrivage.

Certaines préparations et cuissons peuvent nécessiter une attente plus longue.

Prix Nets

Veillez consulter les origines de nos Viandes affichées en Salle