

# L'ardoise

## **ENTREES / Starters – 10€**

**Velouté de butternut, agrumes et curry**

*Butternut squash, citrus fruit and curry soup*

**Œuf mollet croustillant, lentilles et crème de lard**

*Crispy soft-boiled egg, lentils and lard cream*

**Tataki de bœuf Charolais au sésame, pousses de salade**

*Tataki : finely-sliced grilled Charolais beef, sesame seeds and salad shoots*

**Foie gras maison, Chutney au potimarron (\*suppl 4€)**

*Home-made foie gras, squash chutney*

## **PLATS / Main Courses – 18€**

**Dos de Cabillaud à la vapeur, étuvée de poireaux et émulsion de pommes de terre**

*Steamed cod fillet, braised leeks and potato mousse*

**Poitrine de porc confite aux noix de cajou, purée de patate douce au lait de coco**

*Candied pork ribs with cashew nuts, sweet potato mashed with coconut milk*

**Magret de canard au miel et céleri caramélisé**

*Duck breast in honey, caramelized celery root mash*

**Cœur de ris de veau et topinambours rôtis (\*suppl 7€)**

*Calf sweetbread with roasted Jerusalem artichoke*

**Le burger à l'Epoisses (pain artisanal, steak 180g, Epoisses, oignons au cassis)**

*Epoisses burger (handmade bread, 180g steak, Epoisses cheese, onion and blackcurrant relish)*

## **POUR TERMINER / To finish**

**Fromage blanc à la crème, sucre ou fines herbes 5€**

*Cottage cheese with cream, sugar or herbs*

**Assiette de 3 fromages 8€**

*Cheese plate from the local cheese shop*

**Assortiment de 3 glaces 8€**

*3 icecream scoops*

**Poire pochée au vin rouge et aux épices 8€**

*Poached pear with mulled wine*

**Tartelette chocolat/noix de pecan 8€**

*Pecan nut and chocolate pie*

# L'ardoise

*\*Supplément carte et menu*

## **2 FORMULES**

**Au choix dans la Carte**

**Par personne**

**26€**

**ENTREE + PLAT    ou    PLAT + FROMAGE/DESSERT**

**32€**

**ENTREE + PLAT + FROMAGE/DESSERT**

## **Menu Bambin 15€**

**(10 ans maximum)**

**Steak haché, potatoes maison, salade**

*Steak, homemade wedges, salad*

\*\*\*\*

**Coupe 2 boules de glace**

*2 scoops of ice cream*

*Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.*

N'hésitez pas à demander notre Carte des Vins.

Nous vous proposons une sélection de vins composée de plus de 180 références comptant quelques grands noms de la Bourgogne :

*Thierry Matrot, François Mikulski, Jean Claude Ramonet, Lucien Muzard, David Duband, Benjamin Leroux, Dom. Amiot Servelle, Dom. Humbert, Henri Gouges, Pascal Marchand...*