

Restaurant

L'ARDOISE

ENTREES / Starters 10€

Soupe froide de tomate, nems chèvre/basilic

Cold tomato soup, goat cheese and basil spring rolls

Salade d'haricot, oeuf coulant et lardons

French bean salad, soft boiled egg and lardons

Tataki de bœuf Charolais au sésame, pousses de salade

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

Escargots en persillade, crémeux de pommes de terre (*suppl 2€)

Snails in parsley butter, creamy mashed potatoes

Foie gras, condiment artichaut vanillé (*suppl 4€)

Foie gras, vanilla-flavoured artichoke cream

PLATS / Main Courses 18€

Truite à la vapeur, écrasé de courgettes, jus fenouil/yuzu

Steamed trout, mashed courgettes, fennel and yuzu juice

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

Suprême de poulet façon basquaise, polenta crémeuse au parmesan

Basquaise-style chicken supreme, creamy polenta with parmesan cheese

Tartare de bœuf Charolais au couteau assaisonné par le Chef, potatoes maison, salade

Charolais beef tartare, knife chopped, prepared by the Chef, salad & homemade wedges

Le burger (pain artisanal, steak 180g, bacon, emmental, oignons confits)

The burger (handmade bread, 180g steak, bacon, emmental cheese, onion relish)

Cœur de ris de veau aux asperges, estragon et poudre de pain d'épice (*suppl 6€)

Calf sweetbread with asparagus, tarragon and gingerbread powder

Entrecôte Angus, gratin dauphinois à l'Epoisses, ketchup de cassis maison (*suppl 10€)

Angus rib steak, potato gratin with Epoisses cheese, homemade blackcurrant ketchup

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 de chez Hess **7€**

Cheese plate from the local cheese shop Hess

Finger chocolat / cacahuètes **8€**

Chocolate and peanut barre

Ananas rôti, mousse Pinacolada **8€**

Roasted pineapple, Pinacolada mousse

Tartelette fraises/rhubarbe **8€**

Strawberry and rhubarb pie

**Supplément carte et menu*

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

Restaurant

L'ARDOISE

FORMULES

Au choix dans la Carte

Par personne

25€

ENTREE + PLAT ou PLAT + FROMAGE/DESSERT

30€

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

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...