



L'Ardoise

11 & 12 mars
À la carte, dîner

ENTRÉES AU CHOIX

- Ceviche de pétoncles, lèche de tigre à l'argousier, salicorne, caviar de mujole et maïs **-9**
- Burrata maison, déclinaison de basilic, olives, citron confit, amandes fumées et foccacia **-10**
- Ravioli géant au chèvre frais, courge rôtie à l'ail, beurre noisette citronné à la sauge et pacanes torréfiées **-9**
- Croustillante de pommes de terre aux herbes, cœur fondant au *Curé-Hébert* et à la brisket de bœuf, jus corsé au Cognac et chou rouge **-10**
- Consommé à l'oignon et à la bière noire, pétale d'échalote brulée garnie, brunoise de pain et fromage Gruyère **-7**
- Crème de champignons sauvages, œuf parfait et pleurotes sautés **-8**

PLATS AU CHOIX

- Gnocchis à l'épinard, sauce à la crème citronnée, pesto d'oseille à la pistache, tomates confites au thym et gel de vinaigre balsamique **-18**
- Truite confite, polenta frite au romarin, poivron rôti, suprême de pamplemousse rose, asperges et sauce safranée au *Pernod* **-22**
- Jambonnette de pintade au pain d'épices et abricots, demi-glace parfumée au girofle, fondant de pommes de terre et tortellini à la betterave rôtie **-24**
- Contrefilet de bœuf, parfait de foie gras, sauce au vin de Madère à la morille, aligot truffé, salsifis en croûte d'herbes et carotte fane **-26**

DESSERTS AU CHOIX

- Gâteau au fromage orange et coco **-7**
- Pavlova à la poire *Bosc*, tofu glacé et caramel au rhum **-7**
- Cannoli au café, camerises et chocolat **-7**

Merci de votre support envers nos élèves lors de leur formation.

Allergies

On ne peut pas garantir l'absence d'éléments allergènes ou de gluten dans les repas servis à l'Ardoise.

