



# L'Ardoise

19 février, 18 & 19 mars  
À la carte, souper

## 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 torrifiées -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

## POTAGES AU CHOIX

- Consommé à l'oignon et à la bière noire, pétales d'échalotes brulés garnis, 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, suprêmes de pamplemousses roses, 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 tortellinis 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.

