



# *L'Ardoise*

*11 février*  
*Table d'hôte, souper*

## **ENTRÉES AU CHOIX**

- Flétan fumé et pommes *Russet* & gaufre de patates sucrées, crème aigrette
- Takoyaki (beignets de pieuvre)
- Ravioli de lapin et foie gras, jus corsé à la sarriette
- Tataki de courges et mangues

## **POTAGES AU CHOIX**

- Velouté d'asperges et ricotta maison au citron confit
- Bouillon de palourdes et freselle

## **PLATS AU CHOIX**

- Pavé de turbot, chanterelles et ail noir - **54**
- Bajoue de veau braisé, céleri-rave - **56**
- Longe de cerf, gin *Ungava*, camerises et pleurotes au beurre - **59**
- Carré de porc sous-vide, miso et lime - **55**
- Pintade rôtie aux herbes et légumes racines - **57**

## **FROMAGES**

- Tian grillé au *Paillason de l'Isle-d'Orléans*, melon d'eau et chorizo
- Crème brûlée au *Jeune-coeur-des Isles-de-la-Madeleine*

## **DESSERTS AU CHOIX**

- Tartelette chocolat, camerises et sarrasin
- Pavlova aux agrumes

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

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

**Allergies**

