



L'Ardoise

21 janvier – ASP

Menu dégustation, souper

1

Ravioli ricotta maison, pistaches et pleurottes

2

Ceviche de couteaux de mer, ponzu, arachides et ail frit

3

Paupiette de maquereau, bouillabaisse, caviar de mujjol

4

Tataki de cerf fumé au bois de caryer, poivre long, panais confit et bière noire maison

5

Ballotine de volaille, foie gras au Calvados et pancetta, pommes de terre et maïs

6

Burrata farcie de chorizo, salade fenouil, eau de tomates et confitures de figes

7

Gelato d'avocat, crumble au caramel, gâteau éponge au miel, chocolat noir et citron

65\$ +tx

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.