



Menu de la Saint Sylvestre

Pour Débuter

Bouchée de Foie Gras mi-cuit « Rougié » et pain moelleux
Et
Noix de Saint-Jacques nacrée et coulis de fruits de la passion
Et
Velouté de Butternut et Gambas rôtie aux Epices

50€

Le plat de résistance

Filet de Veau VBF rôti à la châtaigne, purée de Potimarron
Churros de Pommes de Terre à l'huile de Truffe

La dégustation fromagère

Assiette de trois fromages affinés Xavier Thuret (M.O.F)
Sorbet au chouchen

Pour bien terminer

Gâteau entremet léger au praliné, coulis de fruits rouges et
chantilly caramel au beurre salé

Réservation obligatoire, place limitée !

02.40.22.40.08 ou @mail : info@ardoise-restaurant.com

Tous nos produits
sont locaux ou
origine France