

Grignotages —

Entrées

a S

etit +

Jesserts

Truite du Chef, cream cheese aux herbes 7

Bol d'olives : Olives noires kalamata ou olives vertes farcies à l'ail 3,5

Assiette de trois charcuteries 12

Cassolette de ravioles de Romans, Fourme d'Ambert, sucrine brulée 8

Poireaux, vinaigrette kalamansi, pickles de graines de moutarde 9

Velouté de courges d'automne, noix, sarasson et épices trappeur 8

Carpaccio de betterave et Saint-Jacques, noisettes torréfiées, gel café et balsamique de Modène 12

Gnocchi du chef, céleri, émulsion bière et parmesan * 18

Émincé de porc de la Ferme des Prés d'Ardoise, sauce moutarde moût de raisin, carotte couleurs * 18

Filets de maquereaux nacrés, travail autour du chou de Bruxelles, chimichuri * 19

Surprise de bœuf, pommes de terre Bintje, jambon de Vendée et crème 26

Assiette de fromages 9

Salade verte 2

Poire Belle-Hélène d'Auguste Escoffier 9

Riz au lait et clémentines Corses 9

Osso iraty, kaki rôti, crème d'estragon 8

«Paris-Madagascar» Chou craquelin, diplomate vanille et gelato vanille 12

Formule du midi (voir ardoise)

Plat du jour 16

Plat + dessert du jour 20

*Option plat enfant à 12€



Retrouvez en boutique les charcuteries, sels, poivres, vins et autres produits que nous vous avons servis durant votre repas.





Restaurant ouvert

du mardi au vendredi, midi et soir, et le samedi midi.

Pour vos repas privatisés, n'hésitez pas à nous consulter.

Prix TTC - service compris



La raclette sur place

Sur réservation - 28€/pers

Profitez d'une expérience **raclette sur place** à l'Ardoise avec nos **appareils traditionnels**.

En provenance de la ferme Bonnivard en Savoie, notre fromage est savoureux et onctueux, pour un moment chaleureux au restaurant.

Par personne

Raclette nature ou fumée* à volonté

Pommes de terre

Salade verte

Charcuterie* (100g)

Uniquement sur réservation.

Pour une raclette le midi, contactez-nous avant 11h30 et pour le soir avant 18h30.

Valable sur l'ensemble de la table.

