

# FORMULES et MENUS

## L'ardoise du Midi

**Menu du jour 16.90 €**

(Servi uniquement le Midi du Lundi au Vendredi  
Sauf les Jours Fériés)

### **Entrée**

La Salade de Chèvre Chaud

### **Ou**

L'entrée du Jour

### **Plat**

Le Faux Filet à la Plancha,  
Sauce au Poivre Vert,  
Pommes Frites

### **Ou**

Le plat du jour

### **Dessert**

La Coupe de Glaces  
ou Sorbets

### **Ou**

Le Dessert du Jour

## Menu enfant 10,50 €

(Servi uniquement  
aux enfants de – 10 ans)

### **Plat**

Escalope de Poulet

### **Ou**

Filet de Poisson Frais,  
Servi avec des Tagliatelles

### **Ou**

des Pommes-Frites

+

### **Dessert**

Glace, Yaourt ou Fruits Frais

## **Menu du Parc 37,00 €**

Composez vous-même  
Votre menu parmi  
Les plats à la carte  
Du menu du Parc

**Entrée + Plat + Dessert**

## Nos formules du Marché

Composez vous-même votre menu  
parmi les plats  
à la carte de nos formules

**Formule Duo 18,50 €**

Entrée ou Dessert + Plat

**Formule Trio 24,50 €**

Entrée + Plat + Dessert

**Plat du Jour 11,50 €**

**Et**

**Suggestions de la Semaine  
à l'Ardoise**

Prix Nets

Veuillez consulter les origines de nos Viandes affichées en Salle

 Notre Cuisine Créative de Produits Frais

*A la Carte ou Formules du Marché*

*Duo 18.50 € Trio 24.50 €*

*Pour bien commencer ... Nos Entrées (9€)*

*Nougat de Chèvre frais au Concombre et Pistache, Jus à l'Ananas et Coriandre,*

*Oeuf parfait Bio, Espuma Riz et Persil, Mouillettes toastées*

*Salade de Magret Gourmande du Terroir*

*Asperges Blanches des Landes, Sauce Hollandaise aux Agrumes*

*Gaspacho, Chantilly de Mozzarella et Pesto*

*Pour suivre ... Nos Plats (15€)*

*Filet de canette, Déclinaison de Maïs et Poivre de Timut*

*Tartare en Duo, Nashis Sésame et façon Traditionnelle*

*Linguines aux Chipirons*

*Pavé de Merlu, Compotée de Choux Rouges*

*Pour se faire plaisir ... Nos Desserts (8€)*

*Ananas Caramélisés, Strudel Cacao*

*La Profiterole du Parc*

*Tartelette Framboises, Mascarpone et Citron Vert*

*Salade de Fruits Frais*

*Le Café et ses Deux Gourmandises*

*Tous nos plats sont préparés sur place à base de produits frais.*

*Certains peuvent manquer selon l'arrivage.*

*Certaines préparations et cuissons peuvent nécessiter une attente plus longue.*

Prix Nets

Veuillez consulter les origines de nos Viandes affichées en Salle

## *Menu à la Carte*

*Ou Menu Du Parc (3 plats) 37€*

### *Pour bien commencer... Nos Entrées (16€)*

*Thon mi-cuit aux Sésames, Guacamole et Encre de Seiche*

*Terrine de Foie Gras de la Ferme Jeansarthe, Hibiscus et Melon, Brioche toastée*

*Truites de Lau-Balagnas marinées au Combava à l'Huile d'Olives (Alexis Munoz)*

*Carottes et Navets*

*Notre Sélection de Charcuteries « Ibérique » et son Beurre Maison au Piment d'Espelette*

### *Pour suivre... Nos Plats (20€)*

*Filet de Bœuf, Purée de Pommes de Terre Truffées, Croquette de Moelle*

*Selle d'Agneau, Haricots Tarbais, Jus Corsé*

*Lotte piquée au Radis Red Meat, Déclinaison de Carottes et Cardamome*

*Cabillaud, Mousseline de Petits Pois au Shiso Green, Emulsion Coques*

### *Sélection de Fromages 12€*

### *Pour se faire plaisir... Nos Desserts (10€)*

*Fraises "Gariguettes", Crème montée Chocolat Blanc Ivoire de Chez Valrohna*

*Crèmeux Kalamansi, Meringue à l'Italienne*

*Autour de L'Araguani et Noisettes*

*Crème Brûlée aux Artichauts*

*La Farandole des mini-Desserts et son Café*

*Tous nos plats sont préparés à base de produits frais.*

*Certains peuvent manquer selon arrivage.*

*Certaines préparations et cuissons peuvent nécessiter une attente plus longue.*

Prix Nets

*Veillez consulter les origines de nos Viandes affichées en Salle*