



## Le Commencement

-Œuf Parfait du Moment	10€
-Cannelloni de Joue de Bœuf à la Bisque de Homard	12€
-Tarte Tatin de Saumon à la Fondue de Poireaux et Oignons Confits	14€
-Noix de Saint-Jacques Façon « Rossini »	16€
-Pavé de Foie Gras de Canard de Barbarie mi-cuit, fait Maison	21€

## Nos Ardoises (Seul ou à Partager)

-Serrano (Jambon Serrano 24 mois d’Affinage, Pan Con Tomate)	15€/28€
-Fontaine (Déclinaison de Canard)	17€ /30€
-Terre-Mer (Foie Gras mi-cuit et Saumon Gravlax)	18€/31€
-Royale (Saumon Gravlax, Déclinaison de Canard, Jambon Serrano)	24€/39€

## La Suite

*Accompagné de Trilogie de Légumes du Moment*

-Confit de Canard de Barbarie de la Montagne Noire au Jus d’Ail	19€
-Demi Magret de Canard de Barbarie Grillé +200gr	22€
-Cannelloni de Joue de Bœuf, béchamel Huile de Truffe, à la Bisque de Homard	25€
-Filet de Saint-Pierre à la Plancha	25€

## Nos Suggestions du Moment à L'Ardoise

### Grillades au Feu de Bois servies avec Frites maison et salade

Côte de Bœuf Charolaise	69€le kilo
Entrecôte de Bœuf Limousine 300gr	28€
Entrecôte de Bœuf Maturée Montbéliard 300gr	35€
Brisket de Bœuf 250gr	25€

### Suggestions

Ris de Veau à la Crème de Morilles	33€
Risotto au Gambas	25€
Noix de Saint Jacques Façon Rossini	33€
Tomahawk de Veau à la crème de Morilles	31€
Daurade Entière Grillée	25€

### Pour Finir en Douceur

Dessert du Jour de Notre Pâtissier	8€
Crème Brulée du Moment	8€
Moelleux Au Chocolat	8€
Profiteroles Traditionnelles Maison	9€ (menu sup 3€)
Vacherin Maison Glacé aux fruits du Moment	9€ (menu sup 2€)
Café Gourmand Maison du Moment	9€ (menu sup 3€)
Colonel ou Sorbet Arrosé	9€ (menu sup 2€)
IRISH COFFEE	9€ (menu sup 3€)

**Menu Fontaine 35€**  
**Entrée Plat ou Plat Dessert 29€**  
Œuf Parfait du Moment

Ou

Cannelloni de Joue de Bœuf à la Bisque de Homard

Ou

Tarte Tatin de Saumon à la Fondue de Poireaux et Oignons Confits

Ou

Ardoise Fontaine (Déclinaison de Canard)

Ou

Noix de Saint Jacques Rossini (Supp 5€)

\*\*\*\*\*

Poisson du Jour à la Sauce du Moment

Ou

Confit de Canard de Barbarie de la Montagne Noire au Jus d'Ail

Ou

Saint Pierre à l'huile de Citron Grillé à la Plancha

Ou

Demi Magret de Canard de Barbarie Grillé

Ou

Ris de Veau à la crème de Morilles (Supp 5€)

\*\*\*\*\*

Dessert Voir Carte