

L' **A** rdoise

du **HoB** la Truffière

Tous nos plats sont **disponibles à la carte**
Ou composez votre menu **Entrée + Plat + Dessert pour 39 €**

Du frais, du vrai, du fait maison !

Une cuisine signée : Chef Cédric

Entrées

- | | |
|--|------------|
| Foie gras de canard maison condiment de pommes et de vinaigre de cidre | 14€ |
| Œuf parfait, siphon parmesan et chips de légume | 12€ |
| Gravlax de truite du Blagour, salade de fenouil à l'orange | 12€ |

Plats

- | | |
|--|------------|
| Magret, mousseline de patate douce, jus au poivre timut | 22€ |
| Linguine, champignons et truffe | 20€ |
| Épaule d'agneau confite, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive | 22€ |
| Pavé de saumon, fenouil confit au citron | 20€ |
| Risotto végé, crème de coco et betterave rouge | 18€ |

Desserts

- | | |
|------------------------------------|------------|
| Duo de fromages | 10€ |
| Parfait glacé aux noix du Périgord | 10€ |
| Poire façon Belle-Hélène | 12€ |
| Sablé au citron meringué | 12€ |

Bonne dégustation !



Prix nets service compris

L' **A** rdoise

du **HoB** la Truffière

Le Menu Récréation **pour nos p'tits potes, les enfants !**



UNE BOISSON

Jus de fruit ou sirop à l'eau

+

UN PLAT

au choix parmi la carte, portion enfant

+

UN DESSERT

Glace ou salade de fruits ou yaourt

16 €

Jusqu'à 12 ans

Un Ludocolor à colorier



=
+ 6€

Bonne dégustation