

# *Notre carte*

## *Les entrées*

*Huîtres fines de claire n° 3*

*Les 6 : 9.00 €.      Les 9 : 14 €.      Les 12 : 17.50 €*

- Effilochée de lièvre aux châtaignes et champignons,  
pommes de terre fondantes et crémeux d'ortie au chèvre frais* *16 €*
- Ballotine de canard aux salicornes et escargots flambés au cognac,  
échalion braisé au vin et piment d'Espelette* *15 €*
- Fricassée de cagouilles à la Charentaise* *16 €*  
*(Chair à saucisse, sauce tomate et flambé au cognac)*
- Duo de saumon, blinis de pomme de terre et  
crémeux de mascarpone à la moutarde* *16 €*  
*(Fumé maison au bois de hêtre / Gravlax à l'aneth et citron vert)*

### *Caviar de Gensac la Pallue (Charente)*

*Les 20 grs : 37 €*

*les 30 grs : 54 €*

*Suggestion d'accompagnement :*

*Verre de vodka locale « Grey Goose » 4 cl : 8 €*

## Les plats à la broche

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Suprême de poulet noir fermier, farci aux cèpes,<br/>crème au pineau des Charentes</i>                                | <i>19,00 €</i> |
| <i>Rôti de sanglier, champignons et châtaignes au jambon sec,<br/>jus réduit au vin</i>                                  | <i>21,00 €</i> |
| <i>Noix de gigot d'agneau fumée au foin, servie en cocotte,<br/>confit de vitelotte au chabichou et crème de romarin</i> | <i>19,00 €</i> |

## Les plats au feu de bois

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Grosse côte de cochon paysan AOC (env 300 gr) émulsion au chorizo</i>   | <i>21,00 €</i> |
| <i>Burger « bio » de veau « façon forestier »<br/>(émincé de veau, légumes grillés, tomates confites, champignons, et<br/>frites de Gabirotte croustillantes et tomates épicées)</i> | <i>19,00 €</i> |
| <i>Queue de lotte bardée de lard paysan, mitonnée de mojhettes aux cèpes</i>   | <i>21,00 €</i> |
| <i>Fricassée d'anguilles, croquants de légumes en persillade douce et son<br/>écrasé de pommes de terre « bio » à l'huile vierge et coriandre</i>                                    | <i>23,00 €</i> |

*Prix nets Taxes et services compris*

## *Le plateau de fromages affinés*

*5 portions à la carte 7.50 € (accompagné de son mesclun)*

## *Les Desserts 7.50€*

*Kougloff façon pain perdu, au caramel de genièvre et sorbet mirabelle*

*Tatin de pomme et poire, glace crème double  
et caramel au beurre salé*

*Forêt Noire revisitée, arrosée de kirch, griottes et sorbet cacao*

*Café gourmand (assortiment de 4 petits desserts) sup de 2.50 €*

*Effeillé de chocolat et grué de cacao aux coings,  
mousseline de fromage blanc, crème glacée à la verveine*

*Baba au cognac et raisins rôtis et son sorbet à la carotte et gingembre*

*Glace (2 boules) 6.50 €*

*Prix nets Taxes et services compris*

# Menu à 27 €

*Salade vegan de légumes crus et cuits aux fruits secs, vinaigrette de sésame  
(Pomme de terre, millet, légumes croquants crus et cuits, moutabal et salade)*

*ou*

*Rillettes de volaille légèrement fumée, taboulé de millet aux piquillos,  
mousseline de chèvre frais et mesclun à l'huile de noix*

*ou*

*Velouté de butternut au lait de coco, mitonné de légumes et crevettes rôties*

*\*\*\*\*\**

*Tournedos de faux filet cuit au feu de bois, sauce à l'échalote du Poitou*

*ou*

*Filet de dorade à la plancha, étuvée de vieux légumes et sa crème de topinambour*

*ou*

*Poule au pot servie en cocotte et légumes d'antan*

*\*\*\*\*\**

*Le dessert vous sera demandé à la prise de commande*

*Baba au cognac et raisins rôtis, sorbet carotte et gingembre*

*ou*

*Forêt Noire revisitée arrosée de kirch, griottes et sorbet cacao*

*ou*

*Panna cotta à l'orange et cannelle*

*Prix nets Taxes et services compris*

# Menu à 34 €

*Tartare aux deux saumons « gravlax et fumé »,  
moutabal au curry et roquette*

*ou*

*Effilochée de lièvre aux châtaignes et champignons,  
pomme de terre fondante et crémeux d'ortie au chèvre frais*

*ou*

*Ballotine de canard aux salicornes et escargots flambés au cognac,  
échalion braisé au vin et piment d'Espelette*

\*\*\*\*\*

*Queue de lotte bardée de lard paysan, mitonnée de mojhettes aux cèpes*

*ou*

*Rôti de gigot d'agneau fumé au foin servi en cocotte,  
confit de vitelotte au chabichou et sa crème de romarin*

*ou*

*Tournedos de faux filet cuit au feu de bois, sauce à l'échalote du Poitou*

\*\*\*\*\*

*Le dessert vous sera demandé à la prise de commande*

*Assiette de 3 fromages affinés et son mesclun aux fruits secs*

*ou*

*Tatin de pomme et poire, glace crème double et caramel au beurre salé*

*ou*

*Forêt Noire revisitée arrosée de kirch, griottes et sorbet cacao*

*ou*

*Baba au cognac et raisins rôtis, sorbet carotte et gingembre*

*Prix nets Taxes et services compris*

# *Les Suggestions*

## *Planches à partager* *à l'apéro ou en entrée (pour 2 pers)*

*Assortiment de jambons et charcuterie grande réserve (18 mois) 18 €*

*Assortiment de jambons et charcuterie grande réserve (18 mois)  
fromages affinés (3 morceaux) et sa terrine maison 27 €*

*Foie gras de canard mi cuit (environ 170gr), chutney de butternut aux raisins  
et fine tartine de pain aux céréales grillées 29 €*

## *Le coin du boucher*

*Entrecôte maturée (4/6 semaines) environ 350 gr,  
ravigote de légumes et son jus réduit façon bordelaise  
37 €*

*Magret de canard IGP servi entier cuit au feu de bois,  
confit de figues fraîches au basilic  
27 €*

*Ris de veau braisé en cocotte, fricassée de champignons et  
petits légumes, jus réduit aux copeaux de foie gras  
29.50 €*

*Tomahawk de bœuf Charolais AOC cuit au feu de bois (environ 800 gr)  
64 €*

*Prix nets Taxes et services compris*

*Menu du jour à 17 €  
uniquement le midi,  
hors week-end et jours fériés*



*Menu enfant à 10 €  
jusqu'à 10 ans*

*1 sirop à l'eau*



*Steak haché, pommes frites*

*ou*

*Fish and chips*



*Glace 2 boules*

*Prix nets Taxes et services compris*