

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, crème au pineau des Charentes</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Rôti de sanglier, champignons et châtaignes au jambon sec, jus réduit au vin</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Noix de gigot d'agneau fumée au foin, servie en cocotte, 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 » (émincé de veau, légumes grillés, tomates confites, champignons, et 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 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