

Notre carte

Les huîtres

Huîtres fines de claire n° 4

Les 6 : 9.00 €.

Les 9 : 11,50 €.

Les 12 : 17.50 €

Les entrées

Ballotine de lapin aux fruits secs, compotée acidulée de piquillos, oignons rouges confit à la citronnelle 12.50€

Pressé de légumes grillés et anchois, sorbet concombre et radis roses 13.00€

Moelleux de thon confit à l'ailet, légumes printanier et pointes d'asperges, mesclun à l'huile de graines de sésames grillées 14.00€

Foie gras de canard mi- cuit au pineau des Charentes, chutney de mangue aux épices douces et pain aux céréales 17.00€

Cannelloni de saumon fumé et rillettes de homard aux herbes, crémeux d'avocat acidulé 15.00€

Les plats

<i>Poulet, cuit à la broche jus de réduit à la sauge</i>	<i>16.00€</i>
<i>Filet mignon de porc en croûte de lard paysan cuit à la broche, jus réduit à la citronnelle</i>	<i>17.00€</i>
<i>Filet de daurade cuit à la plancha, jus de volaille à la verveine, mousseline de potimarron et châtaignes</i>	<i>18.00€</i>
<i>Pièce de bœuf cuit sur la braise , jus court à l'anchoïade, estouffade de légumes au romarin</i>	<i>19.00€</i>
<i>Noix de st jacques cuites à la plancha, risotto à l'encre de seiche, espuma de piquillos</i>	<i>19.50€</i>
<i>Cailles aux fruits secs cuites à la boche, jus réduit à la réglisse</i>	<i>18.00€</i>
<i>Gigot d'agneau cuit sur la braise, jus de romarin et olives noires</i>	<i>18.00€</i>

Les Desserts

<i>Panna cotta de fruits exotiques et croquant de spéculos</i>	<i>7.50€</i>
<i>Forêt noire revisitée aux griottes arrosée de kirch, sorbet cacao amer</i>	<i>7.50€</i>
<i>Café gourmand</i> <i>(Foret noire revisitée, panna cotta, glace ou sorbet, crème brûlée)</i>	<i>9.50€</i>
<i>Pain perdu caramélisé ananas rôti flambé au rhum</i>	<i>7.50€</i>
<i>Crème brûlée aux épices et confit de poires flambées</i>	<i>7.50€</i>
<i>Glace (2boules)</i>	<i>6.00€</i>

Menu à 25 €

*Ballotine de lapin aux fruits secs,
compotée acidulée de piquillos et oignons rouges à la citronnelle*

ou

*Pressé de légumes grillés et anchois,
sorbet concombre et radis roses*

Poulet, cuit à la broche jus de réduit à la sauge

ou

*Filet mignon de porc en croûte de lard paysan cuit à la broche,
jus réduit à la citronnelle*

*Forêt noire revisitée aux griottes arrosée de kirch,
sorbet cacao amer*

ou

Panna cotta de fruits exotiques et croquant de spéculos

Menu à 30 €

*Moelleux de thon confit à l'ailet, pointes d'asperges,
mesclun à l'huile de graines de sésames grillées*

ou

*Pressé de légumes grillés et anchois,
sorbet concombre et radis roses*

*Filet de daurade cuit à la plancha, jus de volaille à la verveine,
mousseline de potimarron et châtaignes*

ou

*Filet mignon de porc en croûte de lard paysan cuit à la broche
jus réduit à la citronnelle*

ou

*Pièce de bœuf cuit sur la braise , jus court à l'anchoïade
estouffade de légumes au romarin*

Forêt noire revisitée aux griottes arrosée de kirch,

ou

Crème brûlée aux épices et confit de poires flambées au Grand Marnier

Menu à 35 €

*Foie gras de canard mi- cuit au pineau des Charentes,
chutney de mangue aux épices douces et pain aux céréales*

ou

*Cannelloni de saumon fumé et rillettes de homard aux herbes,
sur son crémeux d'avocat*

*Noix de st jacques cuites à la plancha,
risotto à l'encre de seiche, espuma de piquillos*

ou

Les 2 cailles aux fruits secs cuites à la boche, jus réduit à la réglisse

ou

Gigot d'agneau cuit sur la braise, jus de romarin et olives noires

Café gourmand

(Foret noire revisitée, panna cotta, glace ou sorbet, crème brûlée)

ou

Pain perdu caramélisé, ananas rôti flambé au rhum

Menu à 14.50 €

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Ballotine de lapin et sa compotée d'oignon à la grenadine

ou

Entrée du jour

°0o000o0°

Pièce du boucher grillée à la cheminée ou Plat du jour

°0o000o0°

Bavarois aux fruits du moment ou Dessert du jour

o°000o000°o

menu
enfant

10 €

Jusqu'à 10 ans maximum

Ballotine de lapin ou Salade de chèvre chaud

°0o000o0°

Steak haché frites Ou poulet à la broche frite

Ou

Papillote de poisson

°0o000o0°

Glace ou fromage blanc

Prix net, taxes et service compris