

# *Notre carte*

## *Les entrées*

*Huîtres fines de claire n° 3*

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

<i>Terrine de foie gras de canard et son chutney pomme</i>	<i>19 €</i>
<i>Terrine de canard aux salicornes et escargots flambés au cognac, échalion braisé au vin et piment d'Espelette</i>	<i>15 €</i>
<i>Duo de saumon (fumé maison au bois de hêtre, gravlax à l'aneth et citron vert) blinis de pomme de terre, moutabal au curry et roquette</i>	<i>17 €</i>

### *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 €*

*Prix net, Taxes et service compris*

## Les plats à la broche

<i>Suprême de poulet noir fermier, farci aux cèpes, crème au pineau des Charentes</i>	20,00 €
<i>Carré de porc, cuit au caramel épicé et ananas rôti, jus gastrique</i>	19,00 €
<i>Noix de gigot d'agneau fumée au foin, servie en cocotte, confit de pommes de terres au chabichou et crème de romarin</i>	21,00 €

## Les plats au feu de bois

<i>Pavé de thon en carapace de sésame, étuvé de fenouil et poivrons basilic, jus réduit au chorizo</i>	21.00 €
<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>	23.00 €

## Le coin du boucher

<i>Entrecôte VBF environ 350 gr, ravigote de légumes et son jus réduit façon bordelaise</i>	31 €
<i>Magret de canard IGP servi entier cuit au feu de bois, confit de figues fraîches au basilic</i>	27 €
<i>Ris de veau braisé en cocotte, fricassée de champignons petits légumes, jus réduit aux copeaux de foie gras</i>	30 €

## *Le plateau de fromages affinés*

*5 portions à la carte 8.50 € (accompagné de son mesclun)*

## *Les Desserts 8 €*

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

*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 €*

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

*Glace (2 boules) 6.50 €*

*Prix net, Taxes et service compris*

# Menu à 28 €

*Saumon fumée, crème acidulée et blinis de pomme de terre*

*ou*

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

*ou*

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

\*\*\*\*\*

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

*ou*

*Pavé de thon à la plancha en croûte de sésames,  
étuvée de fenouil et poivrons, crème de chorizo*

*ou*

*Suprême de poulet fermier, farci aux cèpes, crème au pineau des Charentes*

\*\*\*\*\*

*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 net, Taxes et service compris*

# Menu à 35 €

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

*ou*

*Pressé de foie gras de canard et son chutney de pomme*

*ou*

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

\*\*\*\*\*

*Estouffade de la mer au citron confit et légumes printaniers*

*ou*

*Rôti de gigot d'agneau fumé au foin servi en cocotte,  
confit de pomme de terre 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 net, Taxes et service 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 €*  
*(4 tranches de Jambon Duroc ibérique, 4 de Serrano, 8 de lomo ibérique, 6 de pancetta ibérique, 12 de chorizo)*
- Assortiment de jambons et charcuterie grande réserve (18 mois)*  
*(4 tranches de Jambon Duroc ibérique, 4 de Serrano, 8 de lomo ibérique, 6 de pancetta ibérique, 12 de chorizo)*  
*fromages affinés (3 morceaux) et sa Ballotine maison* *27 €*
- Foie gras de canard mi cuit (environ 170gr), chutney mangue*  
*et fine tartine de pain aux céréales grillées* *29 €*
- Assiette gourmande de fromages affinés (choix de 10 fromages aop)* *22 €*  
*(écrassée de pomme de terre au chabichou, mesclun a l'huile de noix et fruits)*

*Prix net, Taxes et service compris*

# Menu du jour à 17 €

*Uniquement le midi,  
Hors week-end et jours fériés*



## *Menu enfant à 11 €*

*Jusqu'à 10 ans*

*1 sirop à l'eau*



*Steak haché, pommes frites*

*ou*

*Fish and chips*



*Glace 2 boules*

*Prix net, Taxes et service compris*