

# *Les Suggestions*

## *Planches à partager à l'apéro ou en entrée*

*Assortiment de jambons et charcuterie grande réserve (18 mois) 16 €*

*Assortiment de jambons grande réserve (18 mois) et charcuterie ibérique  
fromages affinés (3 morceaux) et son guacamole 27 €*

## *Notre carte*

### *Les entrées*

*Huîtres fines de claire n° 3*

*Les 6 : 9.00 €.*

*Les 9 : 14 €.*

*Les 12 : 17.50 €*

*Nage glacée de crevettes et légumes croquants aux cacahuètes 17 €*

*Rouleaux de printemps aux légumes et chiquetaille de morue,  
crémeux de concombre à la menthe fraîche 14 €*

*Moules au pineau des Charentes 14 €*

*Joue de porc confite aux câpres et fines herbes,  
braisée d'aubergines à l'aigre doux et soja 14 €*

*Prix nets Taxes et services compris*

# Les plats au feu de bois

(Plat en direct minimum 15 mn de préparation)

<i>Petite dorade entière, farcie de fenouil aux olives émulsion de poivron à l'huile vierge et coriandre</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Secreto de porc ibérique, salsa de tomates à l'amaretto</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Entrecôte (vbf 300 gr) beurre frais au thym citron, pommes frites à la graisse de bœuf</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Filet de bœuf (vbf 200 gr) beurre à la salicorne pommes frites à la graisse de bœuf</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Magret de canard à la rhubarbe, jus réduit au pineau des Charentes</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Trilogie de viande (bœuf, canard et cochon) et ses légumes, crémeux de mascarpone façon sauce tartare</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Côtes d'agneau cuites au feu de bois, jus d'ail et amandes fraîches, miroir de romarin</i>	<i>23,00 €</i>

*Prix nets Taxes et services compris*

## *Le plateau de fromages affinés*

*5 portions à la carte 8,00 € (accompagné de son mesclun)*

## *Les Desserts*

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

<i>Blanc mangé coco et son coulis de mangue</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Carpaccio d'ananas arrosé au sirop de cardamome sorbet pina colada</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Flan aux cacahuètes caramélisées et crème glacée à la vanille</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Café gourmand (assortiment de 4 petits desserts)</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Abricots rôtis au romarin, crémeux de pineau des Charentes, glace à la crème d'Isigny</i>	<i>8,00 €</i>

*Glace (2 boules) 6.50 €*

*Prix nets Taxes et services compris*

## Menu à 25.50 €

*(Entrée-plat ou plat-dessert)*

## Menu à 29.50 €

*(Entrée- plat-dessert)*

*Moules au pineau des Charentes*

*ou*

*Joue de porc confite aux câpres et fines herbes,  
braisée d'aubergines à l'aigre doux et soja*

*ou*

*Tarte fine de tomates confites au basilic,  
légumes croquants et mozzarella*

\*\*\*\*\*

*Pavé de thon grillé au feu de bois*

*émulsion de poivron à l'huile vierge et coriandre*

*ou*

*Pièce de bœuf grillé, beurre à la salicorne*

*ou*

*Tranche de gigot d'agneau à la cheminée, jus au romarin*

\*\*\*\*\*

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

*Carpaccio d'ananas*

*arrosé au sirop de cardamome, sorbet pina-colada*

*ou*

*Blanc mangé coco et son coulis de mangue*

*ou*

*Assiette de 3 fromages affinés et son mesclun*

*Prix nets Taxes et services compris*

# Menu à 37 €

*Nage glacée de crevettes et croquants de légumes aux cacahuètes*

*ou*

*Rouleaux de printemps aux légumes et chiquetaille de morue,  
crèmeux de concombre à la menthe fraîche*

*ou*

*Joue de porc confite aux câpres et fines herbes  
braisée d'aubergines à l'aigre doux et soja*

\*\*\*\*\*

*Petite dorade entière, farcie de fenouil aux olives  
crèmeux de poivrons à l'huile vierge et coriandre*

*ou*

*Secreto de porc, salsa de tomates à l'amaretto*

*ou*

*Trilogie de viande (bœuf, canard et cochon) et ses légumes,  
crèmeux de mascarpone façon sauce tartare*

\*\*\*\*\*

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

*Assiette de 3 fromages affinés et son mesclun*

*ou*

*Flan aux cacahuètes caramélisées et crème glacée à la vanille*

*ou*

*Carpaccio d'ananas arrosé au sirop de cardamome  
sorbet pina-colada*

*ou*

*Abricots rôtis au romarin, crèmeux de pineau des Charentes  
et glace à la crème d'Isigny*

*Prix nets Taxes et services compris*

# Menu à 19 €

*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 nets Taxes et services compris*