

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 sa ballotine maison 27 €*

Les entrées

Huîtres fines de claire n° 3

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

*Tarte fine de tomates et confit de joue de bœuf aux olives violettes, 14 €
mousse de chèvre frais au miel de pays et feuilles de roquettes*

*Panna cotta de crustacés et symphonie de légumes croquants, 15 €
tartare de dorade à la rhubarbe*

*Cannelloni de courgette et rillettes de poulet au citron confit, 16 €
espuma de maïs et ravigote de wasabi*

*Bocal d'effiloché de lapereaux, légumes estivaux et vinaigrette d'herbes, 14 €
mousseline de pruneaux aux piments d'Espelette*

Prix nets Taxes et services compris

Les plats au feu de bois

<i>Grosse côte de cochon paysan AOC (env 300 gr) émulsion au chorizo</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Côte de veau, condiments de champignons et câpres au jambon sec, jus réduit au foin</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Burger « bio » à l'italienne, pommes frites à la graisse de bœuf (Émincé de bœuf, légumes grillés, tomates confites, mozzarella, persillade douce)</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Entrecôte (VBF, 300 gr), beurre frais au thym citron et pommes frites à la graisse de bœuf</i>	<i>29,00 €</i>

Les plats cuits à la broche

<i>Brochette de bœuf aux oignons rouges, crémeux de chèvre aux olives</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Noix de gigot d'agneau cuit au feu de bois, jus aigre-doux aux anchois et romarin</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Petit bar entier au lard paysan et estouffade de légumes en persillade douce 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€

*Baba au vieux rhum, crème légère à la vanille et fruits exotiques,
sorbet noix de coco et agrumes*

*Parfait glacé au chocolat et menthe fraîche,
façon peppermint, crème de mangue*

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

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

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

Glace (2 boules) 6.50 €

Prix nets Taxes et services compris

Menu à 27 €

Méli-mélo de tomates, vinaigrette de concombre et mozzarella

ou

*Tarte fine de tomates et confit de joue de bœuf aux olives violettes
mousse de chèvre frais au miel de pays et feuilles de roquettes*

ou

*Bocal d'effiloché de lapereaux, légumes estivaux et vinaigrette d'herbes
mousseline de pruneaux aux piments d'Espelette*

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

ou

*Filet de bar au lard paysan, estouffade de légumes
en persillade douce à l'huile vierge et coriandre*

ou

Travers de porc au caramel et son émulsion au chorizo

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

ou

Forêt Noire revisitée arrosée de kirch, griottes et sorbet cacao

ou

Blanc mangé coco et son sorbet

Prix nets Taxes et services compris

Menu à 34 €

*Tarte fine de tomates et confit de joue de bœuf aux olives violettes
mousse de chèvre frais au miel de pays et feuilles de roquettes*

ou

*Panna cotta de crustacés et symphonie de légumes croquants,
tartare de dorade à la rhubarbe*

ou

*Cannelloni de courgette et rillettes de poulet au citron confit,
espuma de maïs et ravigote de wasabi*

Brochette de bœuf aux oignons rouges, crémeux de chèvre aux olives

ou

*Noix de gigot d'agneau cuit au feu de bois,
jus aigre-doux aux anchois et romarin*

ou

Grosse côte de cochon paysan AOC, émulsion au chorizo

Assiette de 3 fromages affinés et son mesclun

ou

*Baba au vieux rhum, crème légère à la vanille et fruits exotiques,
sorbet noix de coco et agrumes*

ou

*Parfait glacé au chocolat et menthe fraîche,
façon peppermint, crème de mangue*

ou

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

Prix nets Taxes et services compris