

# *Les Suggestions*

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

*Assortiment de jambons (grande réserve 18 mois) et charcuterie Ibérique* 17 €

*Assortiment de jambons (grande réserve 18 mois) et charcuterie Ibérique, fromage AOP* 23 €  
*Avec 50 gr de foie gras 10 € de plus*

*Entrecôte 350 grs VBF cuite au feu de bois, Béarnaise maison* 26 €

*Filet de bœuf 220 grs VBF cuit au feu de bois, Béarnaise maison* 28 €

*Suggestion (voir l'ardoise)*

## *Les entrées*

*Huîtres fines de claire n° 3*

*Les 6 : 11.00 €.*

*Les 9 : 16 €.*

*Les 12 : 20.00 €*

*Marinade de crevettes et courgettes aux herbes,* 19 €  
*réduction de cresson*

*Tataki de thon aux trois sésames, acidulé au romarin* 21 €  
*caviar crémeux d'aubergine*

*Marbré de foie gras de canard aux fruits rouges,* 23 €  
*sirupeux de pineau des Charentes*

*Arlequin de tomate au basilic, Buratta crémeuse,* 16 €  
*vinaigrette d'olives roses et câpres à queues, tuile de parmesan*

*Ballotine de canard au cognac et salicorne* 19 €  
*Confit d'échalion au vin rouge*

*Prix nets Taxes et services compris*

## Les plats au feu de bois ou à la plancha

<i>Cuisse de canard désossée, farci à l'orange, champignons, et braisé de pommes de terre</i>	<i>19,00 €</i>
<i>T bone de veau grillé au feu de bois, cannelloni aux champignons Jus au thym</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Andouillette à la ficelle, réduction au Xérès, confit de poire et pomme fruit aux gratons de canard</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Dorade entière cuite en papillote, ravigote de poivrons au serpolet</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Brochette mixte au bœuf et magret de canard, sauce Roquefort</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Pavé d'agneau grillé, légumes d'été à la plancha crème d'ail</i>	<i>21,00 €</i>

## Les Desserts 8,50 €

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

<i>Assiette de fromages affinés (4 portions à la carte)</i>	
<i>Baba au rhum, fruits exotiques et sorbet Planteur</i>	
<i>Tarte soufflé pistaches et abricots caramélisés au romarin, glace à la rhubarbe</i>	
<i>Gaspacho de cerise et framboise au cognac, glace à la verveine</i>	
<i>Fraisier en verrine, crème chiboust au basilic, crème glacée au poivre de Sichuan</i>	
<i>Blanc mangé coco et zeste de citron vert</i>	
<i>Glace (2 boules) 6.50 €</i>	

## Menu à 26.50 €

*(Entrée- plat ou plat-dessert)*

## Menu à 31.50 €

*(Entrée- plat et dessert)*

*Arlequin de tomate au basilic, Buratta crémeuse,  
vinaigrette d'olives roses et câpres à queues, tuile de parmesan*

*ou*

*Tataki de thon aux trois sésames, jus acidulé au romarin  
caviar crémeux d'aubergine*

*ou*

*Moules au choix : Marinières, au Pineau ou au Roquefort*

*\*\*\*\*\**

*Andouillette à la ficelle, confit de poire et pomme fruit aux gratons de canard,  
réduction au Xérès*

*ou*

*Pavé de thon grillé, sauce chien, accompagnement de légumes*

*ou*

*Pavé d'agneau grillé, légumes d'été à la plancha, crème d'ail*

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

*Assiette de 3 fromages affinés et son mesclun*

*ou*

*Fraisier en verrine, crème chiboust au basilic, crème glacée au poivre de Sichuan*

*ou*

*Blanc mangé coco*

# Menu à 37 €

*Ballotine de canard au cognac et salicorne*

*ou*

*Marinade de crevettes et courgettes aux herbes, taboulé de quinoa et nage de cresson*

*ou*

*Marbré de foie gras de canard aux fruits rouges, sirupeux de pineau des Charentes (Sup 4 €)*

\*\*\*\*\*

*Cuisse de canard désossée, farcie à l'orange, braisé de pommes de terre et champignons*

*ou*

*T bone de veau grillé au feu de bois, cannelloni aux champignons, jus braisé au thym*

*ou*

*Dorade entière cuite en papillote, ravigote de poivrons au serpolet*

*ou*

*Brochette mixte de bœuf et magret de canard, sauce Roquefort*

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

*Assiette de 3 fromages affinés et son mesclun*

*ou*

*Baba au rhum, fruits exotiques et son sorbet Planteur*

*ou*

*Tarte soufflé pistaches et abricots caramélisés au romarin, glace à la rhubarbe*

*ou*

*Gaspacho de cerise et framboise au cognac, glace à la verveine*

*Prix nets Taxes et services compris*