

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, fromages 23 €
Avec 50 gr de foie gras 10 € de plus*

Les entrées

Huîtres fines de claire n° 3

Les 6 : 11.00 €.

Les 9 : 16 €.

Les 12 : 20.00 €

*Soufflé de brochet à l'estragon et petits légumes, 17 €
émulsion d'écrevisses au riesling*

Foie gras de canard au pineau des Charentes, chutney prunes et basilic 23 €

Terrine de lièvre aux fruits secs, confit de poires aux épices 18 €

*Pressé de joues de bœuf aux herbes et piquillos, 19 €
acidulé au vinaigre balsamique, et effiloché de pomme*

*Crèmeux de potimarron et butternut aux brisures de châtaignes, 16 €
espuma au chorizo et croquant d'amandes*

Risotto d'orzo, noix de St Jacques et crevettes rôties, émulsion d'ortie 21 €

Prix nets Taxes et services compris

Les plats au feu de bois ou à la plancha

<i>Entrecôte 350 gr VBF, grillée au feu de bois, Béarnaise maison</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filets de faisan farcis aux champignons et sa crème de cèpes, mousselines de betterave et de butternut</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Dos de merlu bardé au lard de Colonata, jus de poulet réduit, estouffade de mojhettes au thym</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Côte de cochon « Duroc De Bataillé » (environ 350 gr) réduction acidulée aux raisins</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Seiche entière cuite en persillade, crème d'ail rôti</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Brochette mixte au bœuf et magret de canard, sauce Roquefort</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Pavé d'agneau grillé, légumes à la plancha, ravigote d'olives et herbes fraîches</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>Tiramisu à la poire rôtie au champagne, brisures de spéculoos et sorbet cacao amer</i>	
<i>L'after eight (Menthe chocolat) revisité, croquant praliné</i>	
<i>Tarte Alsacienne aux pommes, espuma au pain épices et crème glacée double crème</i>	
<i>Chaud-froid de fruits d'automne, sabayon au pineau, crème glacée à la galette Charentaise</i>	
<i>Forêt Noire en verrine, griottes et sirop au kirsch, concassé de cacao croquant</i>	
<i>Irish coffee revisité</i>	
<i>Glace (2 boules) 6.50 €</i>	

Prix nets Taxes et services compris

Doggy bag 0.60 € la boîte

Menu à 26.50 €

(Entrée- plat ou plat-dessert)

Menu à 31.50 €

(Entrée- plat et dessert)

*Crèmeux de potimarron et butternut aux brisures de châtaignes,
espuma au chorizo et croquant d'amandes*

ou

*Soufflé de brochet à l'estragon et petits légumes,
émulsion d'écrevisses au riesling*

ou

Terrine de lièvre aux fruits secs, confit de poires aux épices

Brochette mixte de bœuf et magret de canard, sauce Roquefort

ou

*Dos de merlu bardé au lard de Colonata, jus de poulet réduit,
estouffade de mojhettes au thym*

ou

Pavé d'agneau grillé, légumes à la plancha ravigote d'olives et herbes fraîches

Le dessert vous sera demandé à la prise de commande

Assiette de 3 fromages affinés et son mesclun

ou

Chaud-froid de fruits frais, sabayon au pineau, crème glacée à la galette Charentaise

ou

Tarte Alsacienne aux pommes, espuma au pain épices et crème glacée double crème

Prix nets Taxes et services compris

Menu à 37 €

Risotto d'orzo, noix de St Jacques et crevettes rôties, émulsion d'ortie

ou

*Pressé de joues de bœuf aux herbes et piquillos,
acidulé au vinaigre balsamique et effiloché de pomme*

ou

Foie gras de canard au pineau des Charentes, chutney de prunes et basilic (Sup 4 €)

Brochette mixte au bœuf et magret de canard, sauce Roquefort

ou

Filets de faisan farcis aux champignons et sa crème de cèpes, mousseline de betterave et butternut

ou

Seiche cuite en persillade, crème d'ail rôti

ou

Côte de cochon « Duroc De Batallé » (environ 350 gr) réduction de raisins acidulés

Choix du dessert à la carte

Le dessert vous sera demandé à la prise de commande