

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

Huîtres fines de claire n°3 :

Les 6 : 11 €

Les 9 : 16 €

Les 12 : 20 €

Composez votre formule au choix

29€ entrée/plat ou plat/dessert

34€ entrée plat et dessert

Les entrées : 17 € à la carte

Rizotto crémeux aux champignons,
espuma de jambon Serrano

Foie gras de canard mi-cuit au pineau des Charentes,
chutney de rhubarbe (sup 4€)

Velouté de potimarron et châtaigne sur son œuf poché

Effiloché de joue de porc au basilic, légumes de saisons
et croquant de pomme acidulée

Terrine de campagne aux noisettes et raisins,
compotée d'oignon rouge à la grenade

Prix nets, taxes et service compris

Les plats : 24 € à la carte

*Pavé de bœuf grillé au wakamé,
jus réduit aux échalotes*

*Pavé d'agneau grillé, légumes à la plancha,
sauce au romarin*

Filet de bar grillé, beurre blanc citronné

Suprême de pintade grillé, sauce Rossini

*Entrecôte Simmental (350 gr environ) cuite sur la braise,
sauce Bordelaise (sup 4 €)*

Emincé de magret de canard, sauce aigre douce

Prix nets, taxes et service compris

Les Desserts : 8.50 € à la carte

Le dessert vous sera demandé à la prise de commande

L'Assiette de sélection de 4 fromages AOP

*Tarte au citron vert revisitée, meringue caramélisée,
sorbet piña colada*

Tarte aux quetsches, glace pruneaux/Armagnac

*Moelleux chocolat et caramel à la fleur de sel,
glace vanille*

Panna cotta au pain d'épices, confit de pomme

*Forêt-Noire revisitée, griottes et sablé cacao, émulsion de tonka,
crème glacée et copeaux de chocolat*

*Glace ou sorbet 3 boules aux parfums de votre choix
(vanille, café, chocolat, fraise, framboise, cassis, citron vert, pistache,
rum-raisin, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, noix de coco)*

Prix nets, taxes et service compris