

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 et fromages 23 €
- Avec 50 gr de foie gras 10 €(supp)

Composez votre formule au choix

29€ entrée / plat ou plat/dessert

34€ entrée, plat et dessert

Les entrées : 17 € à la carte

*Risotto crémeux, fricassée de champignons et sauté de seiche à l'ail frais,
jus réduit de volaille, espuma au lard*

*Foie gras de canard mi-cuit au pineau des Charentes, pain aux céréales,
chutney de fruits frais (sup 4€)*

*Méli-mélo de légumes grillés, magret fumé et croustillant de canard, burrata
crémeuse*

*Ballotine de lapin aux noisettes, copeaux de foie gras et lard fumé,
ravigote de carotte au carvi*

*Pressé de pomme de terre et artichaut, confit d'agneau aux fruits secs,
vinaigrette à la coriandre fraîche*

Consultez la liste complète des allergènes présents dans nos plats en scannant le QR CODE



Prix nets, taxes et service compris

Les plats : 24 € à la carte

*Notre sélection de viandes sur l'ardoise
est également disponible
dans la formule avec un supplément*

Nos viandes au feu de bois

*Pavé de bœuf, pomme écrasée à l'huile de sésame,
moutarde d'échalote et oignon rouge au thym*

*Demi-magret de canard grillé, légumes croquants,
réduction à l'aigre-doux (magret entier sup 4€)*

*Suprême de poulet jaune cuit à la broche,
crémeux de poivron*

Nos viandes à la broche

*Rôti d'agneau cuit à la broche, fricassée de légumes au pesto,
jus lié et ail des ours*

*Travers de porc en carapace de miel d'épices,
jus réduit aux herbes fraîches*

Nos poissons

Nos poissons sont proposés selon l'arrivage et la saison

Les Desserts : 8.50 € à la carte

L'Assiette de sélection de fromages AOP

Tarte sablée croquant de pistache et chocolat mou, espuma d'orange

*Le citron vert revisité sur son sablé breton, croquant caramélisé,
sorbet pina colada*

*La traditionnelle « Omelette Norvégienne » vanille et fruit de la passion
flambée au Grand Marnier*

*Moelleux d'amande et confit de fruits rouges au
Pineau des Charentes façon tiramisu,
crème glacée au basilic*

*Brioche rôtie, caramel de vanille flambée au rhum, ananas rôti
sorbet coco agrumes*

Glace ou sorbet 3 boules aux parfums de votre choix

Crèmes glacées : vanille, café, chocolat, pistache, rhum-raisin,
menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, noix de coco

Sorbets : fraise, framboise, cassis, citron vert, myrtille

Prix nets, taxes et service compris