

## Planches à partager à l'apéro

- Assortiment de charcuterie Ibérique (4 sortes), jambon de Serrano, condiments et pain céréales 18 €
- Assortiment de tapas : 4 accras, 2 samoussas, féroce d'avocat, 2 brochettes de poulet cajun, rillette de poisson au citron vert 21€
- 60 gr de Foie gras (seul ou en supplément) 12€

## Composez votre formule au choix

29€ entrée / plat ou plat/dessert

34€ entrée, plat et dessert

## Les entrées : 17 € à la carte

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

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

Terrine de campagne maison aux abricots, confit d'oignons à la violette

Effiloché de lapin braisé à la graine de moutarde, croquant de légumes espuma de poivrons rouges

*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€)*

*Noisette de veau légumes croquants, ravigote de tomates confites et olives*

### Nos viandes à la broche

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

*Filet mignon de porc farci au chorizo, jus réduit de poivrons aigre doux*

### Nos poissons

*Nos poissons sont proposés selon l'arrivage et la saison*

Prix nets, taxes et service compris

## Les Desserts : 8.50 € à la carte

*L'Assiette de sélection de fromages AOP*

*Charlotte au chocolat, praliné croquant,  
confit de fruits rouges au pineau des Charentes*

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

*Gros macaron, crémeux de pistache et cerises, sorbet thé vert*

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

*Baba au vieux rhum, caramel de vanille, ananas frais,  
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